



# ■ MINCER



KH 3462

**MINCER**  
Operating instructions

**LIHAMYLLY**  
Käyttöohje

**KÖTTKVARN**  
Bruksanvisning

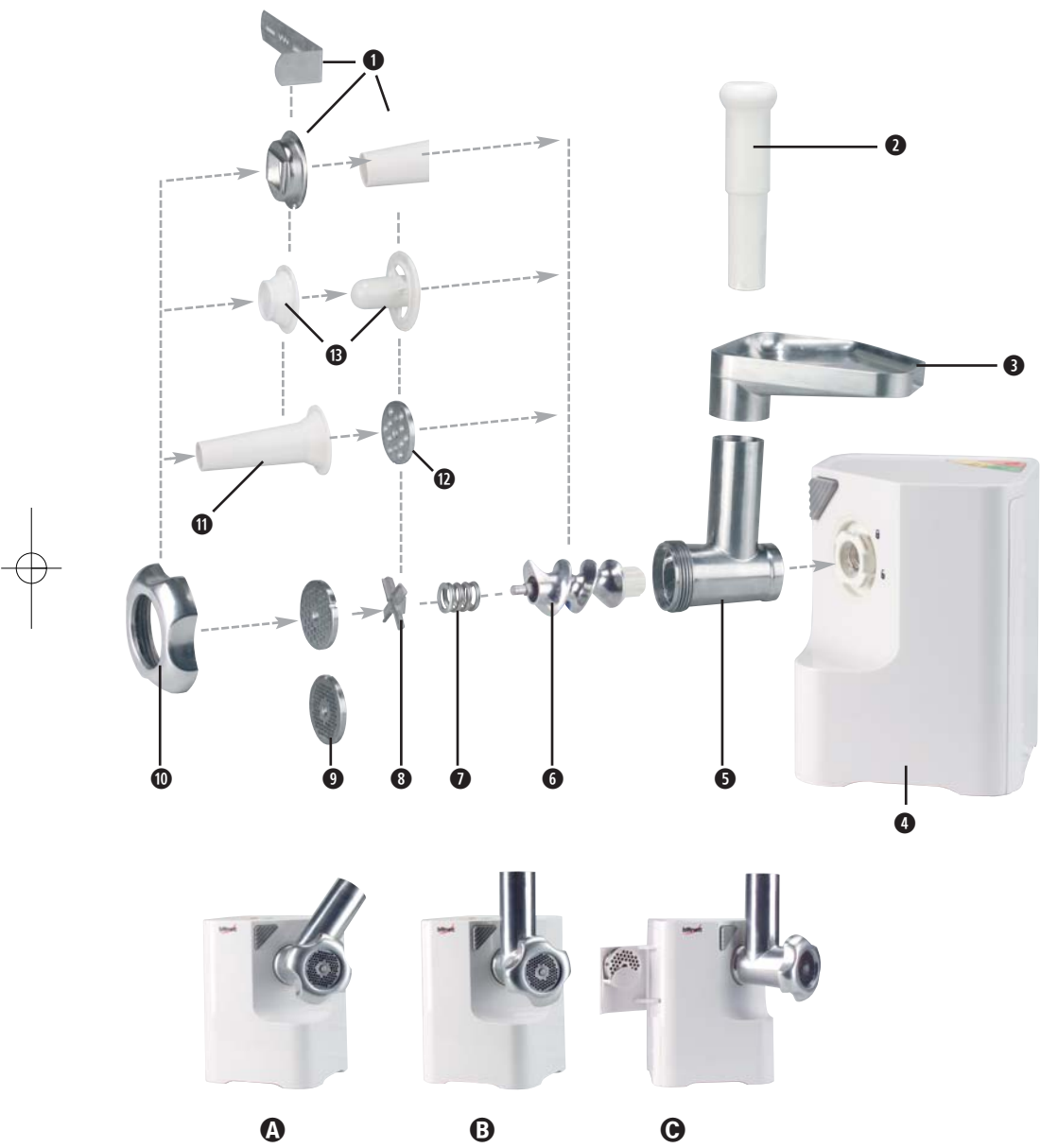
**KØDHAKKER**  
Betjeningsvejledning

**KJØTTKVERN**  
Bruksanvisning

**KPEATOMHXANH**  
Οδηγίες χρήσης

**FLEISCHWOLF**  
Bedienungsanleitung

KH 3462



<b>CONTENT</b>	<b>PAGE</b>
<b>1. Intended use</b>	<b>2</b>
<b>2. Technical data</b>	<b>2</b>
<b>3. Items supplied</b>	<b>2</b>
<b>4. Safety Instructions</b>	<b>2</b>
<b>5. Assembly / Disassembly</b>	<b>3</b>
a) Assembling the meat grinder.....	3
b) Assembling the sausage attachment.....	4
c) Assembling the kubbe attachment.....	4
d) Assembling the biscuit pastry attachments.....	4
<b>6. Operation</b>	<b>5</b>
a) Operating the appliance .....	5
b) Processing meat .....	5
c) Processing sausage meat .....	6
d) Using the kubbe attachment .....	6
e) Making biscuit pastry .....	6
<b>7. Troubleshooting</b>	<b>7</b>
<b>8. Cleaning</b>	<b>7</b>
a) Cleaning the motor block .....	7
b) Cleaning the accessories .....	7
<b>9. Storage</b>	<b>8</b>
<b>10. Disposal</b>	<b>8</b>
<b>11. Warranty and service</b>	<b>8</b>
<b>12. Importer</b>	<b>9</b>
<b>13. Recipes</b>	<b>9</b>

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the scale at a later date.

## MINCER KH 3462


### 1. Intended use

This appliance is intended for use in domestic households and for the processing of foodstuffs in small quantities.

- Mincing fresh meat,
- Making sausages with natural or artificial sausage skin,
- Making shortbread biscuits

This appliance is not intended for the processing of frozen foods or other hard foodstuffs, e.g. bones or nuts, or for use in commercial or industrial environments.

### 2. Technical data

Voltage :	220-240 V / ~50 Hz
Power consumption :	250 W
Protection class:	II 
C.O. time:	15 minutes

#### C.O.-Time

The C.O. Time (Continuous Operation) details how long an appliance may be used without the motor overheating and being damaged. When the given C.O. Time has lapsed, the appliance must be switched off until the motor has cooled itself down.

### 3. Items supplied

- ① Biscuit attachment with pattern strips
- ② Stodger
- ③ Feed tray
- ④ Motor block
- ⑤ Meat grinder casing made of metal
- ⑥ Transport screw
- ⑦ Spring
- ⑧ Cross blade
- ⑨ Coarse and fine cutting discs
- ⑩ Clamping ring
- ⑪ Sausage attachment
- ⑫ Sausage disc
- ⑬ Kubbe attachment

### 4. Safety Instructions

#### **To avoid potentially fatal electric shocks:**

- Ensure that the power cable does not become damaged. Protect the cable from heat and ensure that it cannot be trapped or clamped.
- Arrange for damaged power cables and/or plugs to be replaced as soon as possible by a qualified specialist or by Customer Services.
- Use the appliance only in dry rooms, not outdoors.
- Never immerse the motor in water or other liquids! If you do, you risk receiving a potentially fatal electric shock.

#### **Warning!**

Never use the appliance for purposes other than those listed here. There will be a major risk of serious accidents should you try to neutralise the safety devices on the appliance!

### **⚠ To avoid the risk of accidents and injuries:**

- Never put your hand into the openings of the appliance. Do not insert any objects of any kind into the openings – except for the appropriate stodger and the foodstuff to be processed. If you do, there will be a serious risk of accidents!
- Unplug the appliance from the power source before attaching or removing accessories.
- Do not leave the appliance unsupervised when it is ready for use. To avoid it being switched on accidentally, always unplug the appliance after use or during breaks.
- Use only original accessories for this appliance. Other accessories may not meet the safety requirements.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiencies in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never operate the appliance in a no-load condition. This could irreparably damage the appliance.

## **5. Assembly / Disassembly**

**⚠ IMPORTANT:** All accessories are coated with a thin film of oil to protect them from corrosion. Therefore carefully clean all of the parts before using the appliance for the first time, as comprehensively described on chapter "8 Cleaning". After subsequent usage, always apply a light coating of cooking oil to the metallic components.

### **a) Assembling the meat grinder**

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- Place the transport screw **6** into the mincer casing **5**.
- Place the spring **7** onto the transport screw **6**.
- Then place on the cross blade **8** so that the sharp side points away from the spring **7**.


### **⚠ Caution:**

The cross blade **8** is very sharp! Risk of injury!




### **⚠ Important!:**

The appliance will be damaged if the cross blade **8** is inserted the other way around!

- Select the appropriate cutting disc – the discs are stored in the small compartment on the appliance (Fig. **C**).

To open it, press on the symbol  on the cover. The cover can now be opened. Take out the cutting disc that is required **9**.

- Position the cutting disc **9** so that the indentations in the cutting disc **9** lie on the fixing points in the meat grinder casing **5**.
- When everything has been correctly assembled, screw the ring clamp **10** on until it is handtight.

- The assembled meat grinder ⑤ is connected to the motor block ④ by a bayonet connector:
    - Insert the meat grinder casing ⑤ into the motor block ④, such that the arrow on the feeding shaft lies against the symbol  on the motor block ④. The locking button presses itself in (Fig. A).
    - Lightly press the meat grinder casing ⑤ in and at the same time turn the feeding shaft on the meat grinder casing ⑤ into the middle position (Fig. B), so that the arrow on the feeding shaft lies against the symbol . When the meat grinder casing ⑤ engages, the locking button springs out.
    - Finally place the feed tray ③ on top of the feeding funnel.
    - To dismantle it, press the locking button and turn the feeding funnel to the right (Fig. A) .
- You can now pull the meat grinder casing ⑤ out.

### b) Assembling the sausage attachment

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- Remove the meat grinder casing ⑤ as described under a).
- Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing ⑤.

#### ⓘ Note:

The cross blade ⑧ with the spring ⑦ is not required for the sausage attachment ⑪! If need be, remove them both from the meat grinder casing ⑤.

- Coat all metal parts with cooking oil.
- Take the sausage disc ⑫ from the small compartment on the top of the appliance (Fig. C).
- Position the sausage disc ⑫ so that the indentations in the sausage disc ⑫ lie on the fixing points in the meat grinder casing ⑤.
- Then place the sausage attachment ⑪ before the sausage disc ⑫.
- Screw the ring clamp ⑩ on hand-tight.

- Assemble the meat grinder casing ⑤ as described under a).

### c) Assembling the kubbe attachment

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- Disassemble the meat grinder casing ⑤ as described under a).
- Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing ⑤.

#### ⓘ Note:

The cross blade ⑧ with the spring ⑦ is not required for the Kubbe attachment ⑬! If need be, remove them both from the meat grinder casing ⑤.

- Coat all metal parts with cooking oil.
- Insert both plastic parts of the Kubbe attachment ⑬ so that the indentations on the Kubbe attachment ⑬ lie on the fixing points in the meat grinder casing ⑤.
- When everything has been correctly assembled, screw the ring clamp ⑩ on until it is handtight.
- Assemble the meat grinder casing ⑤ as described under a).

### d) Assembling the biscuit pastry attachments

Unfold the fold-out side. There you will find the step-by-step illustrations for assembling the appliance.

- Remove the meat grinder casing ⑤ as described under a).
- Disassemble any attachments that might be fitted and clean the meat grinder casing ⑤.

#### ⓘ Note:

The cross blade ⑧ with the spring ⑦ is not required for the biscuit attachment ①! If need be, remove them both from the meat grinder casing ⑤.

- Coat all metal parts with cooking oil.
- Remove the pattern strips ① from the front of the biscuit attachment ①.

- First place the plastic disc and then the metal disc of the biscuit attachment ❶ into the meat grinder casing ❺ (see fold-out side). Position the biscuit attachment ❶ so that the indentations on the biscuit attachment ❶ lie on the fixing points in the meat grinder casing ❺.
- When everything has been correctly assembled, screw the ring clamp ❿ on until it is handtight.
- Re-attach the pattern strips ❶ to the front part of the biscuit attachment ❶. Ensure that the grip on the pattern strips ❶ points away from the appliance. If it does not, you will not be able to adjust the pattern, which is located directly on the grip.
- Assemble the meat grinder casing ❺ as described under a).
- To dismantle it, you must first remove the pattern strips ❶ before you can screw open the ring clamp ❿ and take the biscuit attachment ❶ out.

## 6. Operation

### **⚠ Important!:**

Do not use the appliance for longer than 15 minutes continuously. To avoid an overheating of the appliance, after such a period switch it off and allow it to cool down for ca. 30 minutes.

### **⚠ Important!:**

NEVER activate the buttons ON or REV, with a change of rotation direction, if the appliance motor has not come to a complete stop. This could damage the motor.

### **a) Operating the appliance**

Once the appropriate attachments have been fixed:

- Place the appliance where it will at all times be absolutely stable and under no circumstances could it fall off of the work surface or in any way come into contact with water (due to vibrations or becoming snagged in the power cable). Vibration is unavoidable when it is working.

### **⚠ Warning:**

Never touch a machine, which is plugged in or is operational when it happens to fall or land in water – or in the case of other emergencies! First unplug the appliance in all emergency situations! Otherwise one runs the risk of serious injury or loss of life!

- Place the food to be processed into the feed tray ❸ and position a container under the exit opening to collect the processed food.
- First press the OFF button to check that the appliance is still switched off. Otherwise there is a risk that the appliance could unintentionally start when the plug is inserted into the power socket.
- Then put the plug into the socket.
- Press the button ON to start the appliance.
- Now push in the food into the feeding shaft with the round stodger ❷ – NEVER with one's fingers, forks, spoons or similar object. This could lead to injury and also damage the appliance.

### **⚠ Important!:**

Do not ever press so hard that the motor gets audibly slower. This could overburden the machine under pressure and damage it.

### **b) Processing meat**

- Only use meat pieces which are not larger than 2 cm. Check that the meat does not have any bones and or tendons.

**⚠ Caution:**

Minced meat is very prone to bacterial contamination. Therefore take care to maintain good hygiene when processing meat.

- When you have read all the instructions on the topic "Meat", you can take the appliance into use as described under 6.a).

**c) Processing sausage meat**

- Pass meat through the meat grinder twice before using it as sausage stuffing.
- To make sausage stuffing, add some chopped onions, spices and other ingredients to the minced meat, as per your recipe, and knead the mixture well. Refrigerate it for 30 minutes before processing it further.
- Position the sausage skin (natural or artificial) on the sausage attachment ⑪ and close the other end with a knot. For 1 kg of the filling, you will need approximately 1.60 m of sausage skin.

**Tip:**

Soak the natural sausage skin in lukewarm water for about 3 hours before using it and wring it out before fixing it. This will make the natural sausage skin more elastic. Natural sausage skins are available from butcher suppliers close to slaughter houses or from your family butcher.

- The sausage mixture will be pressed through the sausage attachment ⑪ and into the sausage skin. When it is long enough switch the appliance off, press the sausage together at the ends and rotate it a couple of times along its longitudinal axis.

**Tip:**

Sausage meat tends to expand when cooked or frozen. Therefore, to prevent it from bursting it is best not to overstuff the sausage.

- When you have read all of the instructions about the topic "Sausage", you can take the appliance into use as described under 6 a).

**d) Using the kubbe attachment**

With the kubbe attachment ⑬ foodstuffs can be processed to form hollow rolls of meat or vegetables, which can then be stuffed as desired.

- Put the meat through the meat grinder twice before pressing it through the kubbe attachment ⑬.
- When you have read all the instructions about the topic "Kubbe attachment", you can take the appliance into use as described under 6 a).

**e) Making biscuit pastry**

When you have prepared a biscuit pastry according to your recipe, and have fixed the biscuit attachment ①:

- When you have read all the instructions about the topic "biscuit attachment", you can take the appliance into use as described under 6 a).
- Line a small baking tray with greaseproof paper and place or hold it directly under the exit opening at the front of the appliance.
- Press pastry evenly into the meat grinder casing ⑤ – the transport screw ⑥ then pushes it through the design on the pattern strip of the biscuit attachment ①.
- When the biscuit is the required length, stop the appliance and break the pastry off at the exit opening. Lay the biscuits on the baking tray.

**⚠ Warning:**

NEVER open the housing of the motor block ④ – it does not contain any user-serviceable elements. If the housing is opened, the warranty becomes void. If the housing is opened, there is a risk of receiving a potentially fatal electric shock.



## 7. Troubleshooting

If the drive is blocked by accumulated food:

- Press the OFF button to stop the meat grinder.
- Hold the REV button pressed down. The appliance will now run in the reverse direction. This enables you to transport the food which has become stuck a short way backwards, and the motor to run freely again.
- When the drive runs smoothly again, release the REV button.
- Press the ON button to re-start the meat grinder.
- If you do not succeed in getting the drive free with this, clean the appliance as described in chapter "8. Cleaning".

Should the motor suddenly stop, it could be due to automatic activation of the internal overload device. This is intended to protect the motor.

- Switch the appliance off and allow it cool down for approximately 30 minutes before continuing to use it.
- Should this time period not be sufficient, wait for a further 15 minutes.
- If it still does not function at the end of this period, this indicates a technical problem. In this case, contact the Service Centre.

If the power cable is damaged or the accessories are visibly damaged:

- Immediately switch the appliance off by pressing the OFF button!
- If there is no risk to personal safety, unplug the appliance.
- Arrange for the defective parts be repaired by Customer Services before re-using the appliance.

## 8. Cleaning

### **Warning:**

Pull out the plug from the socket, before cleaning the appliance. In this way accidents caused by the unexpected switching on of the machine and electric shocks can be prevented.

### **a) Cleaning the motor block**

- Clean the exterior surfaces and the power cable with a slightly damp cloth. Dry the appliance well before re-using it.

### **Warning:**

Never immerse the motor block in water or any other liquid! Should this occur, you are at risk of a potentially fatal electric shock if permeating moisture makes contact with the electrical wiring.

- Never use detergents, abrasive cleaners or solvents. These could damage the appliance and leave residues on the foodstuffs.

### **b) Cleaning the accessories**

#### **Note:**

Do not clean the accessories in a dishwasher! This could cause damage to them!

- Clean the accessories that could come in contact with foodstuffs, ...
  - by hand only, the accessories are not dishwasher safe.
  - with hot water and a household detergent suitable for use with foods.

### **Caution:**



The cross blade is very sharp! Risk of injury!

- Dry all parts thoroughly, before re-using the appliance.

**Note:**

After every cleaning, apply a light coating of cooking oil to all metallic components.

## 9. Storage

- Push the power cable (but not the plug) into the cable storage shaft under the appliance base. There it is protected from damage.
- Store the discs  in the small compartment (Fig.  ) on the appliance.
- Store the appliance in a dry place.
- After drying the metal attachments coat them lightly with a little cooking oil – if you are not going to use the device immediately. This will protect them from corrosion.
- Store the appliance where it will be out of reach of children and people requiring supervision. They are not always able to correctly assess the potential risks involved with using electrical appliances.

## 10. Disposal



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This appliance is subject to the European Guidelines 2002/96/EG.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

## 11. Warranty and service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and manufacturing defects, not for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. The appliance is intended for domestic use only, NOT for commercial purposes. If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty. This warranty is valid for the original purchaser only, it is not transferable.

### **DES Ltd**

Units 14-15  
Bilston Industrial Estate  
Oxford Street  
Bilston  
WV14 7EG  
Tel.: 0870/787-6177  
Fax: 0870/787-6168  
e-mail: support.uk@kompernass.com

### **Irish Connection**

Harbour view  
Howth  
Co. Dublin  
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077  
Fax: 00353 18398056  
e-mail: support.ie@kompernass.com

## 12. Importer

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

## 13. Recipes

### Liver loaf

Ingredients:  
750g Beef or veal liver  
150g bacon  
1 Onion  
2 Bread rolls  
Salt, Marjoram  
ca. 150g bacon in slices for lining

Soften the bread rolls in water and then squeeze them out.  
Pass the liver, bacon, onion and the bread rolls through the meat grinder. For this use the fine or the coarse cutting disc ⑨. Add the spices according to taste. Line a loaf pan of ca. 20-25 cm with the bacon slices, fill it with the liver mixture and smooth it off.  
Bake the liver loaf at 180°C for ca. 45-55 minutes in the oven, until it has a brown crust.  
The liver loaf can be eaten either cold or warm.

### Kubbe

Ingredients for the wrapping  
450g of lean mutton, veal or beef  
150g flour  
1 Tsp Pimento (type of pepper)  
1 Tsp Nutmeg  
1 Pinch Chili powder  
1 Pinch Pepper

Ingredients for the meat filling  
700g Mutton  
1 1/2 Tbsp. olive oil  
1 1/2 Tbsp Onions, finely chopped  
1/2 Tsp Pimento (type of pepper)  
1/2 Tsp. Salt  
1 1/2 Tbsp Flour

Pass the meat for the wrapping through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ⑨) and then combine it with the ingredients. Then pass this mixture through the meat grinder twice. Exchange the cutting disc ⑨ for the Kubbe attachment ⑬ (see chapter "Assembling the kubbe attachment").  
Shape the Kubbe wrappers with the Kubbe attachment ⑬ then freeze them.

Filling:  
Pass the meat through the meat grinder twice (first with the coarse and then with the fine cutting discs ⑨). Saute the onions and then mix them well with the meat and other ingredients. Fill the Kubbe wrappers and fry until done.

Alternative Fillings:  
250g steamed broccoli  
or 250g steamed zucchini  
or 250g cooked rice

### Fresh Grill Sausages

Ingredients:

300g lean Beef  
500g lean Pork  
200g Shoulder bacon  
20g Salt  
1/2 Tbsp ground white Pepper  
1 Tsp Caraway  
1/2 Tsp Nutmeg

Pass the beef, pork and bacon through the meat grinder twice.

Add the mixed spices and salt and thoroughly knead for 5 minutes.

Place the sausage filling in the refrigerator for ca. 30 minutes. Fill the skins with sausage meat as detailed (see chapter "Preparing sausage") and make sausages of ca. 25 cm in length.

Grill the sausages well and eat them on the same day.

### Biscuits

Ingredients:

125 g Butter  
125g Sugar  
1 Packet of Vanilla sugar  
1 pinch Salt  
1 Egg  
1 Egg white  
250g Plain flour  
1 Tbsp Baking powder  
Scraped peel of half a lemon

Beat the butter until foamy. Add the sugar, vanilla sugar, lemon peel and the eggs. Mix the flour, baking powder and salt and, with a mixing spoon, stir it into the mixture.

Allow the pastry to stand for ca. 30 minutes in the refrigerator. Then pass it through the meat grinder with the biscuit attachment ❶ fitted.

Lay the biscuits on a baking tray lined with baking paper.

Bake the biscuits in a pre-heated oven at 180°C for ca. 10-15 minutes until golden brown.

<b>SISÄLLYSLUETTELO</b>	<b>SIVU</b>
<b>1. Käyttötarkoitus</b>	<b>12</b>
<b>2. Tekniset tiedot</b>	<b>12</b>
<b>3. Toimituksen piiriin kuuluvat osat:</b>	<b>12</b>
<b>4. Turvaohjeet</b>	<b>12</b>
<b>5. Kokoaminen / purkaminen</b>	<b>13</b>
a) Lihamyllyn kokoaminen.....	13
b) Makkarantäyttöosan asentaminen .....	14
c) Kubba-osan asentaminen.....	14
d) Pursotinosan asentaminen .....	14
<b>6. Käyttö</b>	<b>15</b>
a) Laitteen käyttö.....	15
b) Lihan käsittely.....	15
c) Makkaran valmistus.....	15
d) Kubba-osan käyttö .....	16
e) Pursotinpikkuleipien valmistus.....	16
<b>7. Virheen ilmetessä</b>	<b>16</b>
<b>8. Puhdistus</b>	<b>17</b>
a) Moottorilohkon puhdistus .....	17
b) Lisäosien puhdistaminen .....	17
<b>9. Säilytys</b>	<b>17</b>
<b>10. Hävittäminen</b>	<b>17</b>
<b>11. Takuu ja huolto</b>	<b>18</b>
<b>12. Maahantuoja</b>	<b>18</b>
<b>13. Reseptejä</b>	<b>18</b>

Säilytä käsikirja myöhempää käyttöä varten. Jos myyt laitteen, anna käsikirja uudelle omistajalle!

## LIHAMYLLY KH 3462

### 1. Käyttötarkoitus

Laitte on tarkoitettu yksinomaan kotitalouden elintarvikkeiden käsittelyyn yksityistalouksille tyypillisissä määrissä:

- tuoreen lihan jauhamiseen
- makkaroiden valmistamiseen luonnonsuoleen tai keinotekoiseen kuoreen
- pursotinpikkuleipien valmistamiseen.

Laitetta ei ole tarkoitettu pakasteiden eikä muidenkaan kovien elintarvikkeiden, esim. luiden tai pähkinöiden, käsittelyyn, eikä teolliseen tai kaupalliseen käyttöön.

### 2. Tekniset tiedot

Jännite:	220-240 V / ~50 Hz
Tehontarve:	250 W
Suojausluokka:	II □
LK-aika:	15 minuuttia

#### LK-aika

LK-aika (lyhytaikaiskäyttö) ilmoittaa, kuinka kauan laitetta voidaan käyttää moottorin ylikuumentumatta ja vaurioitumatta. Annetun LK-ajan jälkeen laite on kytkettävä pois päältä niin pitkäksi aikaa, että moottori on jäähtynyt.

### 3. Toimituksen piiriin kuuluvat osat:

- 1 Pursotinosä ja kuvioliuskat
- 2 Työnnin
- 3 Täyttökulho
- 4 Moottorilohko
- 5 Metallinen lihamyllyosa
- 6 Siirtokierukka
- 7 Jousi
- 8 Ristiterä
- 9 Karkea ja hieno reikälevy
- 10 Lukitusrengas
- 11 Makkarantäyttöosa
- 12 Makkaralevy
- 13 Kubba-osa

### 4. Turvaohjeet

#### ⚠ **Hengenvaarallisen sähköiskun välttämiseksi:**

- Älä päästä verkkojohtoa vaurioitumaan. Pidä se etäällä kuumista paikoista ja asettele se niin, ettei se joudu puristuksiin.
- Anna valtuutetun ammattihenkilöstön vaihtaa vaurioitunut verkkojohto tai verkkopistoke välittömästi uuteen vaarojen välttämiseksi.
- Käytä laitetta vain kuivassa tilassa, älä ulkona.
- Älä koskaan yritä puhdistaa moottorilohkoa upottamalla sitä veteen tai muihin nesteisiin. Muuten sähköisku aiheuttaa hengenvaaran.

#### ⚠ **Varoitus!**

Älä koskaan käytä laitetta muihin kuin tässä kuvattuihin tarkoituksiin. Jos laitteen suojaruuvit vaurioituvat virheellisen käytön seurauksena, onnettomuusvaara kasvaa merkittävästi.

### **⚠ Onnettomuus- ja loukkaantumisvaarojen välttämiseksi:**

- Älä koskaan kajoa käsin laitteen aukkoihin. Älä koskaan työnnä aukkoihin minkäänlaisia esineitä – lukuun ottamatta kulloiseenkin sarjaan kuuluvaa työnnintä ja käsiteltäviä elintarvikkeita. Muutoin on olemassa huomattava tapaturmavaara!
- Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin asetat lisäosia paikalleen tai poistat niitä.
- Älä jätä laitetta vartioimatta sen ollessa käyttökunnossa. Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen tai käytön keskeytyessä, jotta laitetta ei käynnistettäisi erehdyksessä.
- Käytä laitteessa vain alkuperäisiä lisävarusteita. Muiden lisäosien käyttö laitteessa ei ole mahdollisesti riittävän turvallista.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan lukien lapset) käyttöön, joiden rajoitetut, fyysiset, aistilliset tai henkiset kyvyt tai kokemuksen ja/tai tiedon puute estävät käytön, lukuun ottamatta tilanteita, joissa heitä valvoo turvallisuudesta vastaava henkilö tai joissa he ovat saaneet tältä ohjeita laitteen käytöstä.
- Lapsia on valvottava ja on varmistettava, etteivät he leiki laitteella.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä. Se saattaa vaurioittaa laitteen korjauskelvottomaan kuntoon.

## **5. Kokoaminen / purkaminen**

**⚠ Huomio:** Kaikki asennusosat on varustettu ohuella öljykalvolla, joka suojaa niitä ruostumiselta. Puhdista siksi ennen ensimmäistä käyttöä kaikki osat huolellisesti kohdassa "8. Puhdistus" perusteellisesti kuvatulla tavalla. Hankaa sitten kaikkiin metalliosiin ruokaöljyä.

### **a) Lihamyllyn kokoaminen**

Avaa aukilevitettävä sivu, jolla kokoamisjärjestys näytetään kuvallisesti.

- Aseta siirtokierukka **6** lihamyllyosaan **5**.
- Työnnä jousi **7** siirtokierukkaan **6**.
- Aseta ristiterä **8** paikoilleen niin, että terävä puoli osoittaa jousesta **7** pois päin.

### **⚠ Vaara:**

Terä on hyvin terävä **8**. Loukkaantumisvaara!

### **⚠ Huomio:**

Laite vahingoittuu, jos ristiterä **8** asetetaan toisin päin!

- Valitse haluamasi reikälevy – löydät reikälevyvalikoiman laitteessa olevasta pienestä lokerosta (kuva **9**).

Paina tätä varten suojuksessa olevaa kuvaketta **III**. Suojus voidaan nyt avata. Ota haluamasi reikälevy **9**.

- Aseta reikälevy **9** laitteeseen niin, että reikälevyn **9** lovi osuu lihamyllyosassa **5** olevaan kiinnikkeeseen.
- Kun kaikki osat on asennettu oikein, ruuvaa lukitusrengas **10** käsin paikoilleen.

- Valmiiksi asennettu lihamyllyosa 5 liitetään pikaliittimellä moottorilohkoon 4:
- Työnnä lihamyllyosa 5 moottorilohkoon 4 niin, että täyttökuilun nuoli osuu moottorilohkon 4 symboliin 1. Lukituspainike painuu sisään. (Kuva A).
- Paina lihamyllyosaa 5 kevyesti sisään ja käännä tällöin lihamyllyosassa 5 olevaa täyttökuihua keskiasentoon (kuva B) niin, että täyttökuilun nuoli osoittaa symboliin 1. Kun lihamyllyosa 5 lukittuu paikoilleen, lukituspainike ponnahtaa ulos.
- Aseta lopuksi täyttökulho 3 täyttökuilulle.
- Irrota lihamyllyosa painamalla lukituspainiketta ja kierrä täyttökuihua jälleen oikealle (kuva A) 1. Sen jälkeen voit vetää lihamyllyosan 5 ulos.

## b) Makkarantäyttöosan asentaminen

Avaa aukilevitettävä sivu, jolla kokoamisjärjestys näytetään kuvallisesti.

- Irrota lihamyllyosa 5 kohdassa a) kuvatulla tavalla.
- Poista mahdolliset lisäosat ja puhdista lihamyllyosa 5.

### i Huomaa:

Makkarantäyttöosaa 11 varten ei tarvita ristiterää 8 ja joustaa 7! Irrota molemmat tarvittaessa lihamyllyosasta 5.

- Hankaa kaikkiin metalliosiin ruokaöljyä.
- Ota makkaralevy 12 laitteen yläosassa sijaitsesta pienestä lokeroista (kuva C).
- Aseta makkaralevy 12 paikoilleen niin, että makkaralevyn 12 lovi osuu lihamyllyosassa 5 olevaan kiinnikkeeseen.
- Aseta sitten makkarantäyttöosa 11 makkaralevyn 12 eteen.
- Ruuvaa lukitusrengas 10 käsin paikoilleen.
- Asenna lihamyllyosa 5 kohdassa a) kuvatulla tavalla.

## c) Kubba-osan asentaminen

Avaa aukilevitettävä sivu, jolla kokoamisjärjestys näytetään kuvallisesti.

- Irrota lihamyllyosa 5 kohdassa a) kuvatulla tavalla.
- Poista mahdolliset lisäosat ja puhdista lihamyllyosa 5.

### i Huomaa:

Kubba-osaa 13 varten ei tarvita ristiterää 8 ja joustaa 7! Irrota molemmat tarvittaessa lihamyllyosasta 5.

- Hankaa kaikkiin metalliosiin ruokaöljyä.
- Aseta molemmat kubba-osan 13 muoviosat laitteeseen niin, että kubba-osan 13 lovi osuu lihamyllyosassa 5 olevaan kiinnitykseen.
- Kun kaikki osat on asennettu oikein, ruuvaa lukitusrengas 10 jälleen käsin paikoilleen.
- Asenna lihamyllyosa 5 kohdassa a) kuvatulla tavalla.

## d) Pursotinosan asentaminen

Avaa aukilevitettävä sivu, jolla kokoamisjärjestys näytetään kuvallisesti.

- Irrota lihamyllyosa 5 kohdassa a) kuvatulla tavalla.
- Poista mahdolliset lisäosat ja puhdista lihamyllyosa 5.

### i Huomaa:

Pursotinpikkuleipäosaa 1 varten ei tarvita ristiterää 8 ja joustaa 7! Irrota molemmat tarvittaessa lihamyllyosasta 5.

- Hankaa kaikkiin metalliosiin ruokaöljyä.
- Irrota kuvioliuska 1 pursotinosan 1 edestä.
- Aseta ensin muovilevy ja sitten pursotinosan 1 metallilevy lihamyllyosaan 5 (katso kääntösivu). Aseta pursotinosan 1 paikoilleen niin, että pursotinosan 1 lovi osuu lihamyllyosan 5 kiinnitykseen.
- Kun kaikki osat on asennettu oikein, ruuvaa lukitusrengas 10 käsin paikoilleen.



- Aseta kuvioliuska ❶ jälleen takaisin pursotinosan ❶ eteen. Varmista, että kuvioliuskan ❶ kahva osoittaa laitteesta pois päin. Muutoin suoraan kahvassa oleva kuvio ei säädy.
- Asenna lihamyllyosa ❷ kohdassa a) kuvatulla tavalla.
- Irrotettaessa on jälleen ensin irrotettava kuvioliuska ❶, ennen kuin lukitusrenkas ❷ kierretään irti ja pursotinpikkuleipäosa ❶ voidaan jälleen irrottaa.

- Paina ensin OFF-painiketta varmistaaksesi, että laitteen virta on todella katkaistu. Muutoin on olemassa vaara, että laite käynnistyy tahattomasti, kun verkkopistoke liitetään verkkopistorasiaan.
- Aseta sitten verkkopistoke pistorasiaan.
- Käynnistä laite painamalla ON-painiketta.
- Paina elintarvikkeet täyttökuiluun ainoastaan pyöreän työntimen ❷ avulla – älä koskaan käytä sormia, haarukoita, lusikanvarsia tai vastaavia. Tämä voi johtaa vakavaan loukkaantumiseen ja vahingoittaa laitetta.

## 6. Käyttö

### ⚠ **Huomio:**

Älä käytä laitetta jatkuvassa käytössä 15 minuuttia pidempään. Jätä laite lopuksi noin 30 minuutiksi pois päältä, jotta välttyäisiin ylikuumentumiselta.

### ⚠ **Huomio:**

Älä koskaan paina kulkusuuntaa vaihtaessasi painikkeita ON tai REV niin kauan, kun laitteen moottori ei ole täysin pysähtynyt. Moottori voi vaurioitua.

### a) Laitteen käyttö

Kun olet asentanut haluamasi osat:

- Aseta laite siten, että se on ehdottoman vakaassa asennossa eikä missään tilanteessa (esim. tärinän tai virtajohtoon sotkeutumisen vuoksi) putoa pöydältä eikä pääse avoimen veden lähelle. Tärinä on laitetta käyttäessä väistämätöntä.

### ⚠ **Varoitus:**

Älä koskaan yritä tarttua putoavaan tai veteen jouutuvaan laitteeseen, äläkä muutenkaan yritä hätätilanteessa kajoa laitteeseen, jos se on käynnissä tai kytketty sähköverkkoon! Vedä verkkopistoke hätätilanteessa heti pistorasiasta! Muunlainen menettely aiheuttaa hengenvaaran ja loukkaantumisriskin!

- Aseta työstettävät elintarvikkeet täyttökulhoon ❸ ja aseta talteenottoastia eteen ulostuloaukon alle.

### ⚠ **Huomio:**

Älä koskaan paina niin lujaa, että moottorin käynti hidastuu korvin kuultavassa määrin. Muutoin laite voi ylikuormittua ja vahingoittua.

### b) Lihan käsittely

- Käytä korkeintaan noin 2 cm:n kokoisia lihapaloja. Lihan tulee olla luutonta ja jänteetöntä.

### ⚠ **Vaara:**

Jauheliha on erittäin altista pilaantumaa. Huolehdi siis lihaa käsitellessäsi hyvästä hygieniasta.

- Kun olet lukenut kaikki aiheeseen "Liha" liittyvät ohjeet, voit nyt käyttää laitetta kohdassa 6.a) kuvatulla tavalla.

### c) Makkaran valmistus

- Jauha liha ensiksi kahdesti lihamyllyn läpi, ennen kuin työstät sen makkaraksi.
- Lisää makkaratäytettä varten jauhelihaan pieneksi hakattuja sipuleita, mausteita ja muita aineita reseptin mukaan ja vaivaa massa hyvin. Aseta se 30 minuutiksi jääkaappiin seuraavia työvaiheita odottamaan.
- Käännä makkarankuori (luonnonsuoli tai keinotekoinen kuori) makkarantäyttöosan ❶ päälle ja solmi toinen pää kiinni. Tarvitset noin 1,6 metriä suolta yhtä täytekiloa kohti.

**Vihje:**

Aseta luonnonsuoli sitä ennen noin 3 tunniksi haaleaan veteen ja kierrä se kuivaksi ennen paikoilleen asettamista. Näin siitä saadaan taas joustavaa. Luonnonsuolia saat lihakauppiaille tarkoitetuista alan liikkeistä teurastamoiden läheisyydestä tai lihakauppiaalta.

- Makkaratäyte puristetaan makkarantäytöosan 11 läpi makkarankuoreen. Kun makkara on kyllin pitkä, sammuta laite, purista makkara toisesta päästään kasaan ja kierrä sitä pari kierrosta pituusakselin ympäri.

**Vihje:**

Makkara paisuu keitetäessä ja pakastettaessa. Älä sullo makkaraa liian täyteen, ettei se halkea.

- Kun olet lukenut kaikki aihetta "Makkara" käsittelevät ohjeet, voit nyt käyttää laitetta kohdassa 6.a) kuvatulla tavalla.

**d) Kubba-osan käyttö**

Kubba-osan 13 avulla voit muotoilla laitteeseen asetetuista elintarvikkeista onttoja liha- tai vihannesputkia, jotka voit täyttää haluamallasi tavalla.

- Jauha liha ensin kahdesti lihamyllyllä ennen sen puristamista kubba-osan 13 läpi.
- Kun olet lukenut kaikki aihetta "Kubba-osa" koskevat ohjeet, voit nyt käyttää laitetta kohdassa 6.a) kuvatulla tavalla.

**e) Pursotinpikkuleipien valmistus**

Kun olet valmistanut pursotinpikkuleipätaikinan reseptisi mukaan ja asentanut pursotinosan 1 paikoilleen:

- Kun olet lukenut kaikki aihetta "Pursotinpikkuleivät" koskevat ohjeet, voit nyt käyttää laitetta kohdassa 6.a) kuvatulla tavalla.
- Aseta leivinpaperi pienelle leivinpellille ja aseta se laitteen edessä alhaalla olevan ulostuloaukon alapuolelle.

- Paina taikina tasaisesti lihamyllyosaan 5 – siirtokierukka 6 painaa sen sitten pursotinosan 1 kuvioliuskan valitun kuvion läpi.
- Kun pikkuleipä on halutun pituinen, pysäytä laite ja katkaise taikina ulostuloaukolla. Aseta pikkuleipä leivinpellille.

**! Varoitus:**

Älä koskaan avaa moottorilohkon 4 kotelo - sen sisällä ei ole mitään käyttöelementtejä. Jos kotelo avataan, oikeus takuuseen raukeaa. Jos kotelo avataan, sähköisku voi aiheuttaa hengenvaaran.

**7. Virheen ilmetessä**

Jos kasaantunut ruoka-aine on tukkinut käyttölaitteen:

- Pysäytä lihamylly painamalla painiketta OFF.
- Pidä painiketta REV painettuna. Käyttökone käy nyt takaperin. Näin voit siirtää ruoka-ainetta vähän matkaa taaksepäin, jotta saat käyttölaitteen jälleen vapaaksi.
- Kun käyttölaite on vapaa, vapauta REV-painike.
- Käynnistä lihamylly painiketta ON painamalla.
- Jos käyttölaite ei vapaudu tällä tavalla, puhdista laite kohdassa "8. Puhdistus" kuvatulla tavalla.

Jos moottori yhtäkkiä sammuu, tämä voi johtua sisäisen ylikuormitussuojan laukeamisesta. Tämän tehtävänä on suojata moottoria.

- Sammuta laite ja anna sen viilentyä noin 30 minuuttia, ennen kuin taas käytät laitetta.
- Jos tämä ei auta, odota vielä 15 minuuttia.
- Jos laite ei toimi tämänkään ajan jälkeen, laitteessa on vikaa. Käänny tällaisessa tapauksessa asiakaspalvelun puoleen.

Jos verkkojohto on vahingoittunut tai laitteen osissa on silm nähtäviä vaurioita:

- Sammuta laite heti painamalla OFF-painiketta!
- Jos tämä ei ole vaaratta mahdollista, irrota verkkopistoke.
- Korjauta vauriot valtuutetussa huoltoliikkeessä, ennen kuin käytät laitetta uudelleen.

## 8. Puhdistus

### **Varoitus:**

Irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin puhdistat laitteen. Näin vähennät vahingossa tapahtuvan käynnistyksen ja sähköiskujen aiheuttamat onnettomuusvaarat.

### a) Moottorilohkon puhdistus

- Puhdista ulkopinnat ja verkkokaapeli kevyesti kostutetulla astiapyyhkeellä. Kuivaa laite hyvin, ennen kuin käytät sitä uudelleen.

### **Varoitus:**

Älä koskaan yritä puhdistaa moottorilohkoa upottamalla sitä veteen tai muihin nesteisiin. Muuten sähköisku aiheuttaa hengenvaaran laitteeseen tunkeutuneen kosteuden joutuessa kosketuksiin sähköjohtojen kanssa.

- Älä käytä puhdistus-, hankaus- tai liuotinaineita. Nämä voivat vaurioittaa laitetta ja jättää elintarvikkeisiin jäämiä.

### b) Lisäosien puhdistaminen

### **Huomaa:**

Älä puhdista lisäosia astianpesukoneessa! Lisäosat vahingoittuvat!

- Puhdista elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin tulevat lisäosat ...
  - vain käsin. Ne eivät kestä konepesua.
  - kuumalla vedellä ja elintarvikkeille sopivalla kostonalouksille tarkoitettulla astianpesuaineella.

### **Vaara:**



Ristiterä on erittäin terävä! Loukkaantumisvaara!

- Kuivaa kaikki hyvin, ennen kuin laitetta käytetään uudelleen.

### **Huomaa:**

Hiero jokaisen puhdistuksen jälkeen metalliosiin uudelleen ruokaöljyä.

## 9. Säilytys

- Työnnä virtajohto (ilman verkkopistoketta) laitteen pohjassa olevaan johtokuiluun. Näin se säästyy vahingoittumiselta.
- Säilytä reikälevyjä  laitteessa olevassa pienessä lokerossa (kuva ).
- Varastoi laite aina kuivassa paikassa.
- Hankaa metalliset osat kuivaamisen jälkeen ohuesti ruokaöljyllä – jos et käytä laitetta heti uudelleen. Näin saat ne suojattua ruostumiselta.
- Säilytä laitetta poissa lasten ja valvontaa kaipaavien henkilöiden ulottuvilta. He eivät ehkä osaa arvioida sähkölaitteen käyttöön liittyviä vaaroja oikein.

## 10. Hävittäminen



**Älä hävitä laitetta tavallisen talousjätteen mukana. Tämä tuote on eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY alainen.**

Anna laite hyväksytyn jätehuoltoyrityksen tai kunnallisen jätelaitoksen hävitettäväksi. Noudata voimassa olevia määräyksiä. Ota epävarmoissa tilanteissa yhteyttä jätelaitokseen.



Hävitä kaikki pakkausmateriaalit ympäristöystävällisellä tavalla.

## 11. Takuu ja huolto

Laitteen takuu on 3 vuotta ostopäivästä. Laite on valmistettu huolella ja tarkastettu perusteellisesti ennen toimitusta. Säilytä ostokuitti tositteeksi ostosta. Ota takuutapauksessa puhelimitse yhteyttä lähimpään huoltopisteeseen. Vain näin voidaan taata tuotteesi maksuton lähettäminen huoltoon.

Takuu koskee ainoastaan materiaali- ja valmistusvirheitä, ei kuitenkaan kuluvia osia tai herkästi vaurioituvien osien, esim. kytkinten tai akkujen vaurioita. Tuote on tarkoitettu ainoastaan yksityiseen käyttöön. Tuotetta ei siten saa käyttää ammatillisiin tarkoituksiin. Väärä tai asiaton käyttö, väkivallan käyttö ja muiden kuin valtuutetun huoltopisteen suorittamat korjaukset aiheuttavat takuun raukeamisen. Tämä takuu ei rajoita kuluttajan lakisääteisiä oikeuksia. Tämä takuu koskee ainoastaan ensimmäistä ostajaa eikä sitä voida luovuttaa eteenpäin.

### **Kompernass Service Suomi**

Petäjäksentie 19  
FIN - 26100 Rauma  
Tel.: 02 822 28 87  
Fax: 010 293 02 63  
e-mail: support.fi@kompernass.com

## 12. Maahantuoja

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 13. Reseptejä

### Pohjoissaksalainen maksapaistos

Ainekset:

750 g naudan- tai vasikanmaksaa

150 g siankylkeä


1 sipuli

2 sämpylää

suolaa, meiramia

n. 150 g siankylkeä viipaleina vuoaan vuoraamiseen

Pehmitä sämpylät kylmässä vedessä ja purista ne sitten kuivaksi.

Jauha maksa, siankylki, sipulit ja sämpylät lihamyllyn läpi. Käytä tätä varten hienoa tai karkeaa reikälevyä . Lisää mausteet ja mausta makusi mukaan.

Vuoraa n. 20-25 cm:n laatikkovuoka siankylkiviipaleilla, täytä maksamassalla ja tasoita massa. Paista maksapaistos uunissa 180 °C:ssa n. 45-55 minuuttia, kunnes paistos on saanut kauniin ruskean kuoren.

Maksapaistos voidaan syödä kylmänä tai lämpimänä.

## Kubba

Kuoren ainekset

450 g vähärasvaista lampaan-, vasikan- tai naudanlihaa  
150 g jauhoja  
1 tl maustepippuria  
1 tl muskottipähkinää  
1 ripaus chilijauhetta  
1 ripaus mustapippuria

Lihatäyteen ainekset

700 g lampaanlihaa  
1 1/2 rkl oliiviöljyä  
1 1/2 rkl hienonnettua sipulia  
1/2 tl maustepippuria  
1/2 tl suolaa  
1 1/2 rkl jauhoja

Hienonna liha kuorta varten kahdesti peräkkäin lihamyllyssä (ensin karkealla ja sitten hienolla reikälevyllä 9) ja sekoita ainekset keskenään. Hienonna tämä massa samoin kahdesti lihamyllyllä. Vaihda reikälevy 9 kubba-osaan 13 (katso luku "Kubba-osan asennus").

Muotoile kubba-kuoret kubba-osalla 13 ja pakasta ne.

Täyte:

Hienonna liha kahdesti lihamyllyllä (ensin karkealla ja sitten hienolla reikälevyllä 9). Paista sipulit ja sekoita ne lihan ja loppujen aineksien kanssa. Täytä kubba-kuoret seoksella ja paista ne.

Vaihtoehtoisia täytteitä:

250 g höyrytettyä parsakaalia  
tai 250 g höyrytettyä kesäkurpitsaa  
tai 250 g keitettyä riisiä

## Tuoreet bratwurstit

Ainekset:

300 g vähärasvaista naudanlihaa  
500 g vähärasvaista sianlihaa  
200 g rasvaista sianlapaa  
20 g suolaa  
1/2 rkl jauhettua valkopippuria  
1 tl kuminaa  
1/2 tl muskottipähkinää

Jauha naudanliha, sianliha ja sianlapa kahdesti lihamyllyn läpi.

Sekoita sekalaiset mausteet ja suola ja sekoita seosta 5 minuuttia.

Aseta makkaratäyte jääkaappiin n. 30 minuutin ajaksi. Täytä makkaratäyte ohjeen mukaan (katso luku "Makkaran valmistus") ja kierrä makkaroista 25 cm:n pituisia.

Nauti valmiit bratwurstit samana päivänä hyvin kypsiksi paistettuina.

### Pursotinpikkuleivät

Ainekset:

125 g voita

125 g sokeria

1 annospussillinen (n. 8 g) vanilliinisokeria

riipaus suolaa

1 kananmuna

1 munanvalkuaista

250 g erikoisvehnäjauhoja

1 tl leivinjauhetta

puolikkaan sitruunan raastettu kuori

Vatkaa voi vaahdoksi. Lisää sokeri, vanilliinisokeri, sitruunankuoret ja kananmunat. Sekoita jauhot, leivinjauho ja suola ja sekoita kauhalla taikinaan.

Anna taikinan levätä jääkaapissa n. 30 minuuttia.

Aja taikina sitten pursotinosalla ❶ varustetun lihamyllyn läpi.

Aseta pursotinpikkuleivät leivinpaperilla vuoratulle leivontapellille.

Paista pursotinpikkuleivät kullankeltaisiksi esilämmitetyssä uunissa 180 °C:ssa n. 10-15 minuuttia.

<b>INNEHÅLLSFÖRTECKNING</b>	<b>SIDAN</b>
<b>1. Föreskriven användning</b>	<b>22</b>
<b>2. Tekniska data</b>	<b>22</b>
<b>3. Leveransens omfattning</b>	<b>22</b>
<b>4. Säkerhetsanvisningar</b>	<b>22</b>
<b>5. Montering/Demontering</b>	<b>23</b>
a) Montera köttkvarnen .....	23
b) Montera korvhorn .....	24
c) Montera rulltillsats (kubbetillsats) .....	24
d) Montera kaksprits .....	24
<b>6. Användning</b>	<b>25</b>
a) Använda köttkvarnen .....	25
b) Mala kött .....	25
c) Göra korv .....	25
d) Arbeta med rulltillsatsen (kubbe-tillsatsen) .....	26
e) Göra spritskakor .....	26
<b>7. När något är fel</b>	<b>26</b>
<b>8. Rengöring</b>	<b>27</b>
a) Rengöra motorblocket .....	27
b) Rengöra tillbehör .....	27
<b>9. Förvaring</b>	<b>27</b>
<b>10. Kassering</b>	<b>27</b>
<b>11. Garanti och service</b>	<b>28</b>
<b>12. Importör</b>	<b>28</b>
<b>13. Recept</b>	<b>29</b>

Spara den här anvisningen för senare frågor – och överlämna den tillsammans med apparaten om du överläter den till någon annan person!

## KÖTTKVARN KH 3462


### 1. Föreskriven användning

Den här apparaten är endast avsedd för bearbetning av livsmedel i ett privat hushåll med de mängder som normalt förekommer i hemmet för att:

- mala färskt kött,
- stoppa korv i naturtarm eller konstgjort korvskinn,
- spritsa kakor

Köttkvarnen är inte avsedd för bearbetning av frusna eller naturligt hårda livsmedel, t ex ben eller nötter, och inte för att användas yrkesmässigt eller inom industrin.

### 2. Tekniska data

Spänning:	220-240 V / ~50 Hz
Effektförbrukning:	250 W
Skyddsklass:	II 
Kontinuerlig driftkapacitet:	15 minuter

#### Kontinuerlig driftkapacitet

Drifttiden anger hur länge apparaten kan användas i sträck utan att motorn överhettas och skadas. När den tiden har gått måste apparaten stängas av och får inte sättas på igen förrän motorn kallnat.

### 3. Leveransens omfattning

- 1 Kaksprijs med mönsterremсор
- 2 Påmatare
- 3 Påfyllningsskål
- 4 Motorblock
- 5 Köttkvarnstillsats av metall
- 6 Transportsnäcka
- 7 Fjäder
- 8 Kniv
- 9 Grov och fin hålskiva
- 10 Låsring
- 11 Korvhorn
- 12 Korvskiva
- 13 Rulltillsats

### 4. Säkerhetsanvisningar

#### **För att undvika livsfarliga elchocker:**

- Se till så att elkabeln inte skadas. Håll den på avstånd från heta områden och lägg den så att den inte kan klämmas.
- Låt genast en auktoriserad yrkesman byta ut skadade elkablar och kontakter för att inte utsätta dig för onödiga risker.
- Använd bara apparaten i torra utrymmen och aldrig utomhus.
- Doppa aldrig ner motorblocket i vatten eller andra vätskor! Då finns risk för livsfarliga elektriska stötar.

#### **Varning!**

Använd aldrig apparaten till andra ändamål än de som beskrivs här. Det finns en betydande risk för skador om skyddsanordningarna sätts ur funktion för att du använder köttkvarnen på fel sätt!



### **⚠ För att undvika risken för olyckor och skador:**

- Stick aldrig in fingrarna i maskinens öppningar. Stoppa aldrig in några föremål i dem – förutom den påmatare som hör till korvhornet och de livsmedel som ska bearbetas. Annars finns stor risk för skador!
- Dra först ut kontakten ur vägguttaget innan du sätter på eller tar av några tillbehör.
- Lämna aldrig köttkvarnen utan uppsikt när den är klar att tas i bruk. Dra ut kontakten när du är färdig eller avbryter arbetet så att den inte kan sättas på av misstag.
- Använd bara originaltillbehör till apparaten. Delar från andra tillverkare kanske inte uppfyller säkerhetskraven.
- Den här apparaten ska inte användas av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de inte först övervakats eller instruerats av någon ansvarig person.

Se noga till så att barnen inte leker med apparaten.

- Sätt aldrig på apparaten när den är tom. Då kan den totalförstöras.

## **5. Montering/Demontering**

**⚠ OBS:** Samtliga tillbehör är försedda med ett tunt lager olja för att skydda mot korrosion. Rengör därför alla delar noga så som beskrivs utförligt under 8. "Rengöring". Gnid sedan in alla metalledar med lite matolja.

### **a) Montera köttkvarnen**

Fäll upp sidan med bilder - där hittar du en bild som visar i vilken ordning delarna ska monteras.

- Sätt in transportsnäckan **6** i köttkvarnstillsatsen **5**.
- Sätt fjädern **7** på transportsnäckan **6**.
- Sätt sedan in kniven **8** så att den vassa sidan är vänd från fjädern **7**.

### **⚠ Varning:**

Kniven **8** är mycket vass! Skaderisk!




### **⚠ OBS:**

Apparaten skadas om kniven **8** sätts in på fel sätt!

- Välj en hålskiva - du hittar dem i det lilla facket på apparaten (Bild **C**).

Tryck på symbolen  på fackets lock. Nu kan locket öppnas. Ta ut den hålskiva **9** du vill ha.

- Lägg in hålskivan **9** så att inbuktningen på skivan **9** ligger mot fixeringsanordningen på köttkvarnstillsatsen **5**.
- Om alla delar satts in på rätt sätt skruvar du fast låsringen **10** för hand.

- Den färdigmonterade köttkvarnstillsatsen ⑤ kopplas ihop med motorblocket ④ med ett bajonettlås:
- Stick in köttkvarnstillsatsen ⑤ i motorblocket ④ så att pilen på påfyllningsröret ligger mot symbolen  på motorblocket ④. Låsknappen trycks in (Bild A).
- Tryck in köttkvarnstillsatsen ⑤ en aning och skruva samtidigt påfyllningsröret på köttkvarnstillsatsen ⑤ till läget i mitten (Bild B) så att pilen på röret pekar mot symbolen . När köttkvarnstillsatsen ⑤ låser fast trycks låsknappen ut.
- Slutligen sätter du påfyllningsskålen ③ uppe på påfyllningsröret.
- För att ta av köttkvarnstillsatsen igen trycker du in låsknappen och skruvar tillbaka påfyllningsröret åt höger (Bild A) . Sedan kan du dra ut köttkvarnstillsatsen ⑤.

## b) Montera korvhorn

Fäll upp sidan med bilder - där hittar du en bild som visar i vilken ordning delarna ska monteras.

- Ta av köttkvarnstillsatsen ⑤ så som beskrivs under punkt a).
- Ta av eventuella tillbehör och rengör köttkvarnstillsatsen ⑤.

### **Observera:**

När man använder korvhornet ⑪ behövs inte kniven ⑧ med fjäder ⑦! Ta ut båda delarna ur köttkvarnstillsatsen ⑤ om du ska använda korvhornet.

- Gnid in alla metalldelar med matolja.
- Ta ut korvskivan ⑫ ur det lilla facket (Bild C) uppe på apparaten.
- Lägg in korvskivan ⑫ så att inbuktningen på skivan ⑫ ligger mot fixeringsanordningen på köttkvarnstillsatsen ⑤.
- Sätt sedan korvhornet ⑪ framför korvskivan ⑫.
- Skruva fast låsringen ⑩ för hand.
- Montera köttkvarnstillsatsen ⑤ så som beskrivs under punkt a).

## c) Montera rulltillsats (kubbetillsats)

Fäll upp sidan med bilder - där hittar du en bild som visar i vilken ordning delarna ska monteras.

- Ta av köttkvarnstillsatsen ⑤ så som beskrivs under punkt a).
- Ta av eventuella tillbehör och rengör köttkvarnstillsatsen ⑤.

### **Observera:**

När man använder rulltillsatsen ⑬ behövs inte kniven ⑧ med fjäder ⑦! Ta ut båda delarna ur köttkvarnstillsatsen ⑤ om du ska använda rulltillsatsen.

- Gnid in alla metalldelar med matolja.
- Lägg in tillsatsens ⑬ två plastdelar så att inbuktningen ligger mot fixeringsanordningen på köttkvarnstillsatsen ⑤.
- Om alla delar satts in på rätt sätt skruvar du fast låsringen ⑩ igen för hand.
- Montera köttkvarnstillsatsen ⑤ så som beskrivs under punkt a).

## d) Montera kaksprits

Fäll upp sidan med bilder - där hittar du en bild som visar i vilken ordning delarna ska monteras.

- Ta av köttkvarnstillsatsen ⑤ så som beskrivs under punkt a).
- Ta av eventuella tillbehör och rengör köttkvarnstillsatsen ⑤.

### **Observera:**

När man använder kakspritsen ① behövs inte kniven ⑧ med fjäder ⑦! Ta ut båda delarna ur köttkvarnstillsatsen ⑤ om du ska använda kakspritsen.

- Gnid in alla metalldelar med matolja.
- Dra av mönsterremsan ① framtill på kakspritsen ①.
- Sätt först in kakspritsens ① plastskiva och därefter metallskivan i köttkvarnstillsatsen ⑤ (se uppfällbar sida).
- Lägg in kakspritsen ① så att inbuktningen på kakspritsen ① ligger mot fixeringsanordningen i köttkvarnstillsatsen ⑤.

- Om alla delar satts in på rätt sätt skruvar du fast låsringen ⑩ för hand.
- Sätt tillbaka mönsterremsan ① framtill på kakspritsen ①. Se till att handtaget på mönsterremsan ① är vänt bort från apparaten. Annars går det inte att använda det mönster som sitter precis vid handtaget.
- Montera köttkvarnstillsatsen ⑤ så som beskrivs under punkt a).
- För att ta av kakspritsen drar du först av mönsterremsan ① igen innan du skruvar loss låsringen ⑩ och tar ut kakspritsen ①.
- Lägg de livsmedel som ska bearbetas i påfyllningsskålen ③ och ställ ett uppsamlingskäril framme under utloppet.
- Tryck först på knappen OFF för att vara säker på att apparaten fortfarande är avstängd. Annars finns risk för att den startar av misstag när man sätter kontakten i ett eluttag.
- Sätt sedan kontakten i ett eluttag.
- Tryck på knappen ON, för att sätta på apparaten.
- Använd bara den runda påmataren ② för att trycka ner livsmedel i påfyllningsröret – aldrig fingrar, gafflar, skaft på skedar eller liknande saker. Då finns stor risk för att du själv och maskinen skadas.

## 6. Användning

### ⚠ OBS:

Använd inte apparaten längre än 15 minuter i sträck. Låt den sedan vara avstängd i ungefär 30 minuter så att den inte överhettas.

### ⚠ OBS:

Tryck aldrig på någon av knapparna ON eller REV för att ändra rotationsriktning förrän motorn stannat helt. Annars kan motorn skadas.

### a) Använda köttkvarnen

När du monterat dit de tillbehör du vill ha:

- Ställ apparaten så att den står helt stabilt och absolut inte kan falla ner från bordet av någon anledning (t ex på grund av vibrationerna eller för att någon fastnar i elkabeln) eller hamna i närheten öppna käril med vatten. Vibrationer är oundvikliga när köttkvarnen arbetar.

### ⚠ Varning:

Försök aldrig fatta tag i köttkvarnen om den fallit ner, hamnat i vatten eller vid liknande nödsituationer om den fortfarande är ansluten och i värsta fall fortfarande är igång! I nödsituationer ska du genast dra ut kontakten! Annars finns en akut risk för livsfarliga skador!

### ⚠ OBS:

Tryck aldrig så hårt att motorn hörbart saktar ner. Annars kan apparaten överbelastas och skadas.

### b) Mala kött

- Stoppa inte in köttbitar som är större än ungefär 2 cm. Se till så att det inte finns ben eller senor i köttet.

### ⚠ Varning:

Köttfärs är mycket känsligt för bakterier. Se till att hålla god hygien när du mal kött.

- Om du läst alla anvisningar på temat "kött" kan du börja mala så som beskrivs under punkt 6.a).

### c) Göra korv

- Låt köttet gå genom köttkvarnen två gånger innan du börjar göra korven.
- Tillsätt finhackad lök, kryddor och andra ingredienser i ditt recept i korvsmeten och knåda igit massan ordentligt. Ställ korvsmeten i kyl-skåpet en halvtimme innan du fortsätter bearbeta den.
- Kräng ena änden av korvskinn (naturtarm eller konstgjort korvskinn) över korvhornet ⑪ och knyt ihop den andra änden. För varje kilo korvsmet går det åt ungefär 1,60 m korvskinn.

**Tips:**

Naturtarmar ska först ligga tre timmar i ljummet vatten och sedan vridas ur innan de krängs över korvhornet. Då blir de elastiska igen. Naturtarmar kan köpas hos en charkuterist i närheten av ett slakteri eller hos någon annan kötthandlare.

- Korvsmeten pressas in i korvskinnet genom korvhornet ⑪. När korven har önskad längd stänger du av maskinen, trycker ihop korvänden och snurrar korven ett par varv så att den snörps av i änden.

**Tips:**

Korv töjs ut när den kokas och fryses. Fyll därför inte på för mycket smet, då kan korven spricka.

**d) Arbeta med rulltillsatsen (kubbetillsatsen)**

Med kubbetillsatsen ⑬ kan du forma ihåliga rullar av kött eller grönsaker i köttkvarnen och sedan fylla dem med vad du vill.

- Låt köttet först gå två gånger genom köttkvarnen innan du pressar det genom kubbetillsatsen ⑬.
- Om du nu läst alla anvisningar på temat "kubbetillsats" kan du börja använda apparaten så som beskrivs under punkt 6.a).

**e) Göra spritskakor**

När du gjort en kakdeg efter ditt eget recept och monterat kakspritsen ①:

- Om du läst alla anvisningar på temat "spritskakor" kan du börja använda apparaten så som beskrivs under punkt 6.a).
- Lägg bakpapper på en liten bakplåt och ställ den framme under apparatens utloppsöppning.
- Tryck in degen jämnt i köttkvarnstillsatsen ⑤ – transportsnäckan ⑥ pressar den sedan genom kakspritsens ① mönsterrensa.
- När den utspritsade degen är tillräckligt lång stannar du apparaten och bryter av degen vid utloppsöppningen. Lägg kakan på bakplåten.

**⚠ Varning:**

Öppna aldrig höljet över motorblocket ④ – det finns inga som helst kontrollelement där inne. Om höljet öppnas upphör garantin att gälla. När höljet är öppet finns risk för livsfarliga elchocker.

**7. När något är fel**

Om drivanordningen blockeras av livsmedel som fastnat:

- Tryck på knappen OFF för att stänga av köttkvarnen.
- Håll knappen REV intryckt. Då backas drivmekanismen. På så sätt flyttas det som har fastnat bakåt och drivmekanismen fungerar igen.
- När drivmekanismen fungerar igen släpper du knappen REV.
- Tryck på knappen ON för att starta köttkvarnen igen.
- Om drivmekanismen fortfarande är blockerad ska du rengöra apparaten så som beskrivs under "8. Rengöring".

Om motorn stannar plötsligt kan det bero på att den inbyggda överbelastningssäkringen har utlöst. Den är till för att skydda motorn.

- Stäng av apparaten och låt den kallna i ca 30 minuter innan du använder den igen.
- Om inte heller det hjälper ska du vänta i ytterligare 15 minuter..
- Om köttkvarnen fortfarande inte fungerar kan den vara defekt. Vänd dig i så fall till kundtjänst.

Om elkabeln skadas eller om du märker att andra delar är trasiga :

- Stäng genast av apparaten genom att trycka på knappen OFF!
- Om det inte är riskfritt att trycka på knappen ska du dra ut kontakten.
- Lämna in apparaten till kundtjänst för reparation innan du använder den igen.

## 8. Rengöring

### **Varning:**

Dra ut kontakten innan du rengör köttkvarnen. Då kan inte maskinen sättas på av misstag och orsaka skador och det finns ingen risk för elchocker.

### **a) Rengöra motorblocket**

- rengör alla ytor och nätkabeln utvändigt med en lätt fuktad trasa. Torka av apparaten noga innan du använder den igen.

### **Varning:**

Doppa aldrig ner motorblocket i vatten eller andra vätskor! Det finns risk för livsfarliga elchocker om det kommer in vätska till elektriska ledare.

- Använd aldrig rengörings-, skur- eller lösningsmedel. De kan skada apparaten och rester av medlet kan hamna i livsmedlen.

### **b) Rengöra tillbehör**

#### **Observera:**

Diska inte tillbehören i diskmaskinen! Då kommer de att skadas!

- Rengör bara tillbehör som kan komma i kontakt med livsmedel ...
  - för hand, de tål inte maskindisk.
  - med hett vatten och vanligt diskmedel

### **Varning:**



Kniven är mycket vass! Skaderisk!

- Torka av delarna ordentligt innan du använder dem igen.

#### **Observera:**

Gnid alltid in alla metalldelar med lite matolja när du rengjort dem.

## 9. Förvaring

- För in elkabeln (utan kontakt) i utrymmet under apparatens botten. Då skyddas den från skador.
- Förvara hålskivorna  i det lilla facket (Bild ) på apparaten.
- Förvara apparaten på ett torrt ställe.
- Gnid in tillsatsernas metalldelar med ett tunt lager matolja när du torkat dem – om du inte genast ska använda apparaten igen. Det ger ett gott skydd mot korrosion.
- Förvara apparaten oåtkomligt för barn och otillräkneliga personer. De inser inte alltid riskerna när man handskas med elektriska apparater.

## 10. Kassering



**Apparaten får absolut inte kastas bland hushållssoporna. Den här produkten faller under bestämmelserna i EU-direktiv 2002/96/EG.**

Lämna in den till ett företag som har tillstånd att ta hand om den här typen av uttjänta apparater eller till din kommunala avfallsanläggning. Följ gällande föreskrifter. Kontakta din avfallsanläggning om du har några frågor.



Lämna in allt förpackningsmaterial till miljövänlig återvinning.

## 11. Garanti och service

För den här apparaten lämnar vi tre års garanti från och med inköpsdatum. Den här apparaten har tillverkats med omsorg och genomgått en noggrann kontroll innan leveransen. Var god bevara kassakvittot som köpbevis. Vi ber dig kontakta vår kundtjänst per telefon vid garantifall. Bara då kan du skicka in produkten utan kostnad.

Garantin gäller endast för material- eller fabrikationsfel. Den täcker inte förslitningsdelar eller skador på ömtåliga delar, som t ex knappar och batterier. Produkten är endast avsedd för privat och inte för yrkesmässigt bruk.

Vid missbruk och felaktig behandling, användande av våld och vid ingrepp som inte gjorts av vår auktoriserade servicefilial upphör garantin att gälla.

Den lagstadgade garantin begränsas inte av denna garanti. Garantin gäller endast för den ursprunglige köparen och kan inte överlåtas.

### **Kompernass Service Sverige**

EA Rosengrensgata 22  
42131 Västra Frölunda  
Tel.: 031-491080  
Fax: 031-497490  
e-mail: support.sv@kompernass.com

### **Kompernass Service Suomi**

Petäjäksentie 19  
FIN - 26100 Rauma  
Tel.: 02 822 28 87  
Fax: 010 293 02 63  
e-mail: support.fi@kompernass.com

## 12. Importör

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 13. Recept

### Leverpastej

Ingredienser:

750 g ox - eller kalvlever

150 g fläsk

1 lök

2 portionsbröd

salt, mejram

ca 150 g fläsk i skivor att lägga i botten av formen

Mjuka upp brödet i kallt vatten och pressa ut vätskan.

Kör lever, fläsk, lök och bröd genom köttkvarnen.

Använd då den fina eller grova hålskivan ⑨. Tillsätt kryddorna och smaka av. Lägg ut fläskskivorna i en fyrkantig form på ca 20 - 25 cm, fyll på med levermassan och släta till smeten. Grädda leverpastejen i ugnen i 180 °C ca 45-55 minuter tills den får en härligt brun skorpa.

Leverpastejen kan ätas varm eller kall.

### Kubbe (Judisk specialitet)

Ingredienser till skalet

450g magert lamm-, kalv- eller nötkött

150 g mjöl

1 tsk kryddpeppar

1 tsk muskotnöt

1 nypa chilipulver

1 nypa peppar

Ingredienser till köttfyllningen

700 g lammkött

1 1/2 msk olivolja

1 1/2 msk finhackad lök

1/2 tsk kryddpeppar

1/2 tsk salt

1 1/2 msk mjöl

Kör köttet till själva rullen två gånger i följd genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan ⑨) och blanda ihop massan med resten av ingredienserna. Låt även denna smet gå igenom köttkvarnen två gånger. Byt hålskivan ⑨ mot rulltillsatsen ⑬ (se kapitel "Montera rulltillsats"). Forma rullar med tillsatsen ⑬ och bryn dem.

Fyllning:

Kör köttet två gånger genom köttkvarnen (först med den grova och sedan med den fina hålskivan ⑨).

Bryn löken och blanda ihop den ordentligt med köttet och resten av ingredienserna. Fyll rullarna med massan och stek igenom dem.

Alternativa fyllningar:

250 g ångkokt broccoli

eller 250 g ångkokt zucchini

eller 250 g kokt ris

### Hemlagad bratwurst

Ingredienser:

300 g magert nötkött  
500g magert griskött  
200 g bogfläsk  
20 g salt  
1/2 matsked malen vitpeppar  
1 tesked kummin  
1/2 tesked muskotnöt

Kör nötkött, griskött och fläsk två gånger genom köttkvarnen.

Blanda i kryddor och salt och knåda massan i 5 minuter.

Låt korvsmeten stå i kylskåpet i ca 30 minuter. Fyll på korvsmet enligt anvisningarna (se kapitel "Göra korv") och stoppa 25 cm långa korvar.

Stek den färdiga bratwursten ordentligt och ät upp den samma dag.

### Spritskakor

Ingredienser:

125 g smör  
125 g socker  
1 kuvert vaniljsocker (ca 7 g)  
1 nypa salt  
1 ägg  
1 äggvita  
250 g vetemjöl (typ 405)  
1 tesked bakpulver  
det rivna skalet av en halv citron

Rör smöret pösigt. Tillsätt socker, vaniljsocker, citronskal och ägg. Blanda ihop mjöl, bakpulver och salt och rör ner i smeten med en slev.

Låt degen vila i kylskåpet i ca 30 minuter. Kör den sedan genom köttkvarnens kaksprits ①.

Lägg spritskakorna på en bakplåt med bakpapper. Grädda spritskakorna i ugnen i 180°C ca 10 - 15 minuter tills de blivit guldgula.



<b>INDHOLDSFORTEGNELSE</b>	<b>SIDE</b>
<b>1. Anvendelsesformål</b>	<b>32</b>
<b>2. Tekniske data</b>	<b>32</b>
<b>3. Medfølger ved levering</b>	<b>32</b>
<b>4. Sikkerhedsanvisninger</b>	<b>32</b>
<b>5. Samling/afmontering</b>	<b>33</b>
a) Samling af kødhakkeren.....	33
b) Montering af pøsehorn.....	34
c) Montering af kubbe-tilbehør.....	34
d) Montering af dejsprøjte.....	34
<b>6. Betjening</b>	<b>35</b>
a) Betjening af maskinen.....	35
b) Tilberedning af kød.....	35
c) Tilberedning af pølser.....	35
d) Sådan arbejder du med kubbe-tilbehøret.....	36
e) Sådan bruger du dejsprøjten.....	36
<b>7. Hvis der opstår fejl</b>	<b>36</b>
<b>8. Rengøring</b>	<b>37</b>
a) Rengøring af motorblok.....	37
b) Rengøring af tilbehørsdele.....	37
<b>9. Opbevaring</b>	<b>37</b>
<b>10. Bortskaffelse</b>	<b>37</b>
<b>11. Garanti og service</b>	<b>38</b>
<b>12. Importør</b>	<b>38</b>
<b>13. Opskrifter</b>	<b>39</b>

Læs betjeningsvejledningen igennem før første brug, og opbevar den til senere brug. Lad vejledningen følge med, hvis apparatet gives videre til andre."

## KØDHAKKER KH 3462

### 1. Anvendelsesformål

Denne maskine er udelukkende beregnet til tilberedning af fødevarer i private husholdninger i mængder, der er normale for en almindelig husholdning:

- Hakning af friskt kød
- Tilberedning af pølser i naturtarm eller kunstig tarm
- Tilberedning af dej til dejsprøjte

Maskinen er ikke beregnet til forarbejdning af frosne eller på anden måde hårde fødevarer, f.eks. knogler eller nødder, og ikke til erhvervsmæssige eller industrielle områder.

### 2. Tekniske data

Spænding :	220-240 V / ~50 Hz
Strømforbrug :	250 W
Beskyttelsesklasse:	II ☐
Korttids-drift:	15 minutter

#### Korttids-drift

Korttids-driften angiver, hvor længe man kan bruge apparatet, uden at motoren bliver for varm og tager skade. Efter den angivne korttids-drift skal der slukkes for apparatet, indtil motoren er kølet af.

### 3. Medfølger ved levering

- 1 Dejsprøjte-tilbehør med motivskiver
- 2 Stopper
- 3 Skål
- 4 Motorblok
- 5 Hakketilbehør af metal til kød
- 6 Transportsnegl
- 7 Fjeder
- 8 Krydskniv
- 9 Grov og fin hulske
- 10 Lukkering
- 11 Pølsehorn
- 12 Pølseskive
- 13 Kubbe-tilbehør

### 4. Sikkerhedsanvisninger

#### ⚠ **Sådan undgår du livsfare på grund af elektrisk stød:**

- Sørg for, at el-ledningen ikke bliver beskadiget. Hold den borte fra varme områder, og læg den, så den ikke kan blive klemt fast.
- Lad omgående beskadigede strømkabler eller strømskik udskifte af en autoriseret reparatør, så farlige situationer undgås.
- Brug kun kødhakkeren i tørre rum, ikke udendørs.
- Kom aldrig motorblokken ned i vand eller andre væsker! Ellers er der livsfare på grund af elektrisk stød.

#### ⚠ **Advarsel!**

Brug kun maskinen til de formål, der er beskrevet her. Der er alvorlig fare for uheld, hvis du sætter beskyttelsesanordningerne på maskinen ud af funktion, fordi du bruger den forkert!

### **⚠ Sådan undgår du fare for uheld og personskade:**

- Stik aldrig fingrene ind i åbninger på maskinen. Prop aldrig genstande ind i åbningerne – det gælder alt undtagen den stopper, der hører med til tilbehøret og de fødevarer, der skal forarbejdes. I modsat fald er der alvorlig fare for uheld!
- Træk stikket ud af stikkontakten, før du sætter tilbehørsdele på eller tager dem af.
- Sørg for, at maskinen altid er under opsyn, når den er klar til brug. Træk altid stikket ud af stikkontakten efter brug, eller hvis du afbryder arbejdet, så maskinen ikke starter ved en fejltagelse.
- Brug kun originale tilbehørsdele til denne maskine. Andre dele er muligvis ikke tilstrækkeligt sikre.
- Denne maskine må ikke benyttes af personer (inklusive børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller psykiske evner eller med manglende erfaringer og/eller manglende viden, medmindre en ansvarlig person holder opsyn med dem og giver dem anvisninger til, hvordan maskinen anvendes.
- Børn skal være under opsyn, så det sikres, at de ikke leger med maskinen.
- Brug aldrig maskinen, når den er tom. Det kan beskadige maskinen, så den ikke længere kan repareres.

## **5. Samling/afmontering**

**⚠ Obs:** Alle tilbehørsdele er forsynet med en tynd oliefilm for at beskytte dem mod korrosion. Rengør derfor alle dele omhyggeligt, før du bruger dem første gang, som beskrevet under "8. Rengøring". Gnid derefter alle metaldele ind med spiseolie.

### **a) Samling af kødhakkeren**

Vip udklapssiden ud - her kan du se rækkefølgen for, hvordan maskinen skal samles, på billederne.

- Sæt transportsneglen **6** ind i kødhakketilbehøret **5**.
- Sæt fjederen **7** på transportsneglen **6**.
- Sæt derefter krydskniven **8** ind, så den skarpe side vender væk fra fjederen **7**.

### **⚠ Forsigtig:**

Kniven **8** er meget skarp! Fare for personskader!

### **⚠ Bemærk:**

Maskinen går i stykker, hvis krydskniven **8** sættes omvendt ind!

- Vælg den ønskede hulske - der er flere forskellige at vælge imellem i det lille rum på maskinen (fig. **9**).

Tryk på symbolet **|||** på afdækningen. Afdækningen kan nu åbnes. Tag den ønskede hulske **9** ud.

- Læg hulsken **9** ind, så hakket på hulsken **9** ligger på fastgøringen i kødhakketilbehøret **5**.
- Når alt er sat rigtigt ind, skal lukkeren **10** skrues godt fast med hånden.

- Det færdigmonterede hakketilbehør **5** sluttes til motorblokken **4** med en bajonettfatning:
  - Sæt hakketilbehøret **5** ind i motorblokken **4**, så pilen i skakten befinder sig på symbolet  på motorblokken **4**. Låseknappen trykkes ind. (Fig. **A**).
  - Tryk hakketilbehøret **5** en smule ind, og drej samtidigt skakten ved hakketilbehøret **5** til midterpositionen (fig. **B**), så pilen på skakten peger mod symbolet . Når hakketilbehøret **5** går i hak, hopper låseknappen ud.
  - Sæt til sidst skålen **3** foroven på skakten.
  - Tryk på låseknappen for at tage den af, og drej skakten til højre igen (fig. **A**) . Derefter kan hakketilbehøret **5** tages ud.

## b) Montering af pølsehorn

Vip udklapssiden ud - her kan du se rækkefølgen for, hvordan maskinen skal samles, på billederne.

- Tag hakketilbehøret **5** af som beskrevet under (a).
- Tag eventuelt tilbehør af, og rengør hakketilbehøret **5**.

### **Bemærk:**

Til pøsehornet **11** behøves krydskniven **8** med fjederen **7** ikke! Tag derfor begge ud af hakketilbehøret **5**.

- Gnid alle metaldele med spiseolie.
- Tag pølseskiven **12** ud af det lille rum (fig. **C**) øverst på maskinen.
- Læg pølseskiven **12** ind, så hakket på pølseskiven **12** ligger på fastgøringen i hakketilbehøret **5**.
- Sæt derefter pølsehornet **11** foran pølseskiven **12**.
- Skru låseringen **10** på med hånden.
- Montér hakketilbehøret **5** som beskrevet under (a).

## c) Montering af kubbe-tilbehør

Klap udklapssiden ud - her kan du se rækkefølgen for, hvordan maskinen skal samles, på billederne.

- Tag hakketilbehøret **5** af som beskrevet under (a).
- Tag eventuelt tilbehør af, og rengør hakketilbehøret **5**.

### **Bemærk:**

Til kubbe-tilbehøret **13** behøves krydskniven **8** med fjederen **7** ikke! Tag derfor begge ud af hakketilbehøret **5**.

- Gnid alle metaldele med spiseolie.
- Læg de to plastdele til kubbe-tilbehøret **13** ind, så hakket på kubbe-tilbehøret **13** ligger på fastgøringen i hakketilbehøret **5**.
- Når alt er sat rigtigt ind, skal lukkeringen **10** skrues godt fast med hånden igen.
- Montér hakketilbehøret **5** som beskrevet under (a).

## d) Montering af dejsprøjte

Klap udklapssiden ud - her kan du på billederne se rækkefølgen for, hvordan maskinen skal samles.

- Tag hakketilbehøret **5** af som beskrevet under (a).
- Tag eventuelt tilbehør af, og rengør hakketilbehøret **5**.

### **Bemærk:**

Til dejsprøjte-tilbehøret **1** behøves krydskniven **8** med fjederen **7** ikke! Tag derfor begge ud af hakketilbehøret **5**.

- Gnid alle metaldele med spiseolie.
- Træk motivskiven **1**, der sidder forrest på dejsprøjten **1**, af.
- Sæt først plastskiven og derefter metalskiven til dejsprøjten **1** ind i hakketilbehøret **5** (se udklapssiden).
- Læg dejsprøjten **1** ind, så hakket på dejsprøjten **1** ligger på fastgøringen i hakketilbehøret **5**.
- Når alt er sat rigtigt ind, skal lukkeringen **10** skrues godt fast med hånden.

- Sæt motivskiven ❶ forfra ind i dejsprøjten ❶. Sørg for, at grebet på motivskiven ❶ peger væk fra maskinen. Ellers kan mønsteret, som er lige ved grebet, ikke indstilles.
- Montér hakketilbehøret ❸ som beskrevet under (a).
- Når du vil tage dejsprøjten af, skal du trække motivskiven ❶ af, før du skruer låseringen ❿ af og igen kan tage dejsprøjten ❶ ud.
- Tryk først på knappen OFF for at sikre, at maskinen stadig er slukket. Ellers er der fare for, at maskinen kan starte ved en fejltagelse, hvis stikket sættes i stikkontakten.
- Sæt derefter stikket i stikkontakten.
- Tryk på knappen ON for at tænde maskinen.
- Pres kun fødevarerne ned i skakten med en runde stopper ❷ – aldrig med fingrene, gafler, skafter på skeer eller lignende. Der er alvorlig fare for personskade, og maskinen kan blive beskadiget.

## 6. Betjening

### ⚠ **Bemærk:**

Brug ikke maskinen længere end 15 minutter i vedvarende drift. Lad derefter maskinen være slukket i ca. 30 minutter for at undgå overophedning.

### ⚠ **Bemærk:**

Tryk aldrig på knapperne ON eller REV ved skift af omdrejningsretning, så længe maskinens motor ikke står helt stille. Motoren kan gå i stykker.

### a) Betjening af maskinen

Når du har monteret det ønskede tilbehør:

- Stil maskinen, så den står helt stabilt og ikke kan faldene (f.eks. på grund af vibrationer eller indvikling i el-ledningen) eller komme i nærheden af åbent vand. Vibrationer er uundgåelige, når maskinen arbejder.

### ⚠ **Advarsel:**

Ræk aldrig ud efter maskinen, mens den er i gang, hvis den falder ned eller kommer ned i vand – eller i andre nødstilfælde! Træk i nødstilfælde straks el-stikket ud! I modsat fald er der akut fare for personskader og livsfare!

- Læg fødevarerne, der skal tilberedes, i skålen ❸, og stil et fad foran under udgangsåbningen.

### ⚠ **Bemærk:**

Tryk aldrig så hårdt, at motoren arbejder langsommere, så det kan høres. I modsat fald kan maskinen blive overbelastet og beskadiget.

### b) Tilberedning af kød

- Brug kun kødstykker, der ikke er større end ca. 2 cm. Sørg for, at kødet ikke indeholder knogler eller sener.

### ⚠ **Forsigtig:**

Hakket kød er meget udsat for bakterier. Sørg derfor for en god hygiejne, når du tilbereder kød.

- Når du har læst alle anvisninger vedrørende emnet "Kød", kan du bruge maskinen som beskrevet under 6.a).

### c) Tilberedning af pølser

- Kør først kødet to gange gennem kødhakkeren, før du laver pølser.
- Tilsæt finthakkede løg, krydderier og andre ingredienser til det hakkede kød som angivet i opskriften for pøsefyldet, og ælt massen godt igen. Stil pøsefyldet i køleskabet i ca. 30 min., før du fortsætter forarbejdningen.
- Træk pølsetarmen (natur- eller kunstarm) over pøsehornet ❶, og bind den anden ende sammen. Til 1 kg pøsefyld skal du regne med ca. 1,60 m pølsetarm.

**Tip:**

Læg først naturtarmen i lunkent vand i ca. 3 timer, og vrid tarmen, før du krænger den på. På denne måde bliver naturtarmen elastisk igen. Naturtarme kan du få hos specialslagtere i nærheden af slagterier eller hos din slagter.

- Pølsefyldet presses ind i pølsetarmen gennem pølsehornet 11. Når den ønskede længde er nået, skal du slukke maskinen, trykke pølsen sammen i enden, og dreje den et par gange rundt om sin egen længdeakse.

**Tip:**

Pølser udvider sig ved kogning og frysning. Overfyld derfor ikke pølserne, de kan gå i stykker.

- Når du har læst alle anvisninger vedrørende emnet "Pølse", kan du bruge maskinen som beskrevet under 6.a).

**d) Sådan arbejder du med kubbe-tilbehøret**

Med kubbe-tilbehøret 13 kan du forme små ruller af kød eller grøntsager af de anvendte fødevarer, som du så kan fylde efter ønske.

- Hak først kødet to gange gennem kødhakkeren, før du presser det gennem kubbe-tilbehøret 13.
- Når du har læst alle anvisninger om emnet "kubbe-tilbehør", kan du bruge maskinen som beskrevet under 6.a).

**e) Sådan bruger du dejsprøjten**

Når du har forberedt en dej til sprøjtede kager efter din opskrift og har monteret dejsprøjten 1:

- Når du har læst alle anvisninger vedrørende emnet "Dej til dejsprøjten", kan du bruge maskinen som beskrevet under 6.a).
- Læg bagepapir på en lille bageplade, og stil den under åbningen foran på maskinen.
- Tryk dejen ind i hakketilbehøret 5 – transport-sneglen 6 trykker den så gennem det valgte motiv på dejsprøjten's motivskive 1.

- Når dejen har nået den ønskede længde, skal du standse maskinen og tage dejen af ved udgangsåbningen. Læg dejen på bagepladen.

**⚠ Advarsel:**

Åbn aldrig motorblokkens hus 4 – der er ingen betjeningselementer i det. Hvis huset åbnes, bortfalder garantien. Når huset er åbent, er der livsfare på grund af elektrisk stød.

**7. Hvis der opstår fejl**

Hvis motoren er blokeret på grund af ophobede fødevarer:

- Tryk på OFF-knappen for at standse kødhakkeren.
- Hold knappen REV nede. Motoren kører nu baglæns. På denne måde kan du transportere fødevarerne et stykke tilbage for at frigøre motoren.
- Når motoren er fri, skal du slippe REV-knappen.
- Tryk på ON-knappen for at starte kødhakkeren.
- Hvis motoren ikke kommer fri, skal maskinen rengøres som beskrevet under "8. Rengøring".

Hvis motoren pludselig standser, kan det være, at den interne overbelastningssikring er blevet udløst. Den skal beskytte motoren.

- Sluk maskinen, og lad den køle af i ca. 30 min., før du bruger den igen.
- Hvis det ikke hjælper, skal du vente 15 min. mere.
- Hvis dette heller ikke giver noget resultat, tyder alt på en defekt. Henvend dig i så fald til kundeservice.

Hvis el-ledningen er beskadiget, eller der kan ses skader på maskinens dele:

- Sluk straks for maskinen ved at trykke på OFF-knappen!
- Hvis dette ikke er muligt, uden at der opstår en farlig situation, skal du trække el-stikket ud.
- Lad kundeservice reparere disse skader, før du bruger maskinen igen.

## 8. Rengøring

### **Advarsel:**

Træk stikket ud af stikkontakten, før du rengør maskinen. Dermed forhindrer du faren for uheld på grund af uventet, utilsigtet start og elektrisk stød.

### a) Rengøring af motorblok

- Rengør alle udvendige flader og el-ledningen med en fugtig klud. Tør maskinen godt af, inden du bruger den igen.

### **Advarsel:**

Læg aldrig motorblokken ned i vand eller andre væsker! Det er livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis der kommer fugt ind i elektriske ledere.

- Brug ikke rengørings-, skure- eller opløsningsmidler. Disse midler kan beskadige maskinen og efterlade rester på fødevarerne.

### b) Rengøring af tilbehørsdele

#### **Bemærk:**

Rengør ikke tilbehørsdelene i opvaskemaskinen! Det medfører, at tilbehørsdelene ødelægges!

- Rengør tilbehørsdelene, som kan komme i kontakt med fødevarer, ...
- med hånden, tilbehørsdelene må ikke vaskes i opvaskemaskine.
- med varmt opvaskevand og opvaskemiddel, der egner sig til genstande, som kommer i kontakt med fødevarer.

### **Forsigtig:**



Krydskniven er meget skarp! Fare for personskader!

- Tør alle dele omhyggeligt, før du bruger maskinen igen.

### **Bemærk:**

Gnid metaldelene med spiseolie efter rengøring.

## 9. Opbevaring

- Sæt strømkablet (uden strømstik) ind i kabelsakten under maskinens bund. Sådan beskyttes den mod skader.
- Læg hulskiverne  i det lille rum (fig. ) på maskinen.
- Opbevar maskinen på et tørt sted.
- Gnid det metalliske tilbehør med et tyndt lag spiseolie efter aftørring – hvis du ikke bruger maskinen med det samme igen. På denne måde er metaltilbehøret godt beskyttet mod korrosion.
- Opbevar maskinen, så børn og personer, som har behov for opsyn, ikke kan få fat i den. Disse personer kan ikke altid bedømme mulige farer ved omgang med elektriske apparater.

## 10. Bortskaffelse



**Smid aldrig kødhakkeren ud sammen med det normale husholdningsaffald.**



**Dette produkt er underkastet det europæiske direktiv 2002/96/EF.**

Bortskaf kødhakkeren hos et godkendt affaldsfirma eller på dit kommunale affaldsanlæg. Følg de aktuelt gældende regler. Kontakt affaldsordningen, hvis du er i tvivl.



Aflever alle emballagematerialer på et affaldsdepot, så miljøet skånes.

## 11. Garanti og service

På dette apparat får du 3 års garanti fra købsdatoen. Maskinen er produceret omhyggeligt og er inden levering afprøvet samvittighedsfuldt. Opbevar kasse-bonen som bevis for købet. I garantiitilfælde bedes du kontakte dit servicested pr. telefon. Kun på denne måde garanteres det, at tilsendelsen af varen er gratis.

Garantien gælder kun for materiale- eller fabriktionsfejl, men ikke for sliddele eller skrøbelige dele som f.eks. kontakten eller akkumulatorer. Produktet er kun beregnet til privat og ikke til erhvervsmæssigt brug.

Ved misbrug og uhensigtsmæssig behandling, anvendelse af vold og ved indgreb, som ikke er foretaget af vores autoriserede service-afdeling, ophører garantien. Dine juridiske rettigheder indskrænkes ikke ved denne garanti. Denne garanti gælder kun for førstegangskøberen og kan ikke overdrages.

**DK Kompernass Service Danmark**

Hornbækvej 473

DK-3080 Tikøb

Tel.: +45 4975 8454

Fax: +45 4975 8453

e-mail: support.dk@kompernass.com

## 12. Importør

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)



## 13. Opskrifter

### Leberkäse (tysk leverpostej)

Ingredienser:

750 g okse- eller kalvelever

150 g spæk

1 løg

2 rundstykker

Salt, merian

Ca. 150 g spæk i skiver til beklædning

Blød rundstykkerne op i koldt vand, og tryk derefter vandet ud.

Kør lever, spæk, løg og rundstykker gennem hakke-maskinen. Brug den fine eller grove hulsive 9.

Tilsæt krydderierne, og smag til. Beklæd en kasse-form på ca. 20-25 cm længde med spæksiderne, fyld levermassen i, og stryg den glat. Bag Leberkäsen i ovnen ved 180°C i ca. 45-55 minutter, indtil den har en pæn, brun skorpe.

Leberkäse. kan spises kold eller varm.

### Kubbe

Ingredienser til omslaget

450 g magert fåre-, kalve- eller oksekød

150 g mel

1 tsk. allehånde

1 tsk. muskatnød

1 knivspids chilipulver

1 knivspids peber

Ingredienser til kødfyldet

700 g fåre-/lammekød

1 1/2 spsk. olivenolie

1 1/2 spsk. finthakket løg

1/2 tsk. allehånde

1/2 tsk. salt

1 1/2 spsk. mel

Hak kødet til omslaget to gange efter hinanden i kødhakkeren (først med den grove og derefter med den fine hulsive 9), og bland det sammen med ingredienserne. Hak også denne masse to gange i kødhakkeren. Skift hulsiven 9 med kubbe-tilbehøret 13 (se kapitlet "Montering af kubbe-tilbehør"). Form kubbe-omslagene med kubbe-tilbehøret 13, og frys dem.

Fyld:

Hak kødet to gange med kødhakkeren (først med den grove og derefter med den fine hulsive 9). Svits løgene, og bland dem godt sammen med kødet og de øvrige ingredienser. Fyld kubbe-omslagene med blandingen, og sprødsteg dem.

Alternativt fyld:

250 g dampet broccoli  
eller 250 g dampet squash  
eller 250 g kogt ris

### Frisk Rostbratwurst (tysk medister)

Ingredienser:

300 g magert oksekød  
500 g magert svinekød  
200 g spæk  
20 g salt  
1/2 spsk. hvidt, stødt peber  
1 tsk. kommen  
1/2 teske muskatnød

Kør oksekødet, svinekødet og spækket to gange gennem kødhakkeren.

Tilsæt de blandede krydderier samt salt, og ælt i 5 minutter.

Stil pøsefyldet i køleskabet i ca. 30 minutter. Fyld pøsefyldet i som beskrevet i vejledningen (se kapitlet "Tilberedning af pølser"), og sno pølser på ca. 25 cm længde.

Spis den færdige godt gennemstegte Rostbratwurst samme dag.

### Dej til dejsprøjte

Ingredienser:

125 g smør  
125 g sukker  
1 brev vaniljesukker  
1 knivspids salt  
1 æg  
1 æggehvite  
250 g mel (type 405)  
1 tsk. bagepulver

Revet citronskal af en halv citron

Pisk smørret, til det skummer. Tilsæt sukker, vaniljesukker, citronskal og æg. Bland mel, bagepulver og salt, og rør det i dejen med en røreske.

Lad dejen hvile ca. 30 minutter i køleskabet. Kør det så gennem kødhakkeren med dejsprøjten ①.

Læg de sprøjtede kager på en bageplade med bagepapir.

Bag kagerne gyldne i en forvarmet bageovn ved 180°C i ca. 10-15 minutter.

<b>INNHOLDSFORTEGNELSE</b>	<b>SIDE</b>
<b>1. Hensiktsmessig bruk</b>	<b>42</b>
<b>2. Tekniske spesifikasjoner</b>	<b>42</b>
<b>3. Leveringsomfang</b>	<b>42</b>
<b>4. Sikkerhetshenvisninger</b>	<b>42</b>
<b>5. Montere/demontere</b>	<b>43</b>
a) Montere kjøttkvernen .....	43
b) Montere pøsestappeinnsatsen .....	44
c) Montere kubbeinnsatsen .....	44
d) Montere sprutbakkelsinnsatsen .....	44
<b>6. Bruk</b>	<b>45</b>
a) Betjening av apparatet .....	45
b) Bearbeiding av kjøtt .....	45
c) Bearbeiding av pølser .....	45
d) Bruke kubbeinnsatsen .....	46
e) Framstille sprutbakkels .....	46
<b>7. Hvis det er feilfunksjoner</b>	<b>46</b>
<b>8. Rengjøring</b>	<b>47</b>
a) Rengjøring av motorblokken .....	47
b) Rengjøring av tilbehørsdeler .....	47
<b>9. Oppbevaring</b>	<b>47</b>
<b>10. Deponering</b>	<b>47</b>
<b>11. Garanti og service</b>	<b>48</b>
<b>12. Importør</b>	<b>48</b>
<b>13. Oppskrifter</b>	<b>48</b>

Les bruksanvisningen nøye før første gangen apparatet tas i bruk og oppbevar den for senere bruk. Hvis apparatet gis videre til en tredje person, må bruksanvisningen også følge med.

## KJØTTKVERN KH 3462


### 1. Hensiktsmessig bruk

Dette apparatet er ment utelukkende for bearbeiding av matvarer i mengder som er alminnelige i private husholdninger:

- Finhakking av ferskt kjøtt
- Framstilling av pølse i natur- eller kunstarm,
- Framstilling av sprutbakkels

Apparatet er ikke ment for bearbeiding av frosne eller på annen måte harde matvarer, f.eks. bein eller nøtter, og ikke for bruk på yrkesmessige eller industrielle områder.

### 2. Tekniske spesifikasjoner

Spenning :	220-240 V / ~50 Hz
Wattforbruk :	250 W
Beskyttelsesklasse :	II 
KD-tid:	15 minutter

#### Driftstid

Driftstiden angir hvor lenge et apparat kan forbli i kontinuerlig drift uten at motoren overopphetes og blir skadet. Etter angitt driftstid må apparatet slås av så lenge til motoren er avkjølt.

### 3. Leveringsomfang

- 1 Sprutbakkelsinnsats med mønsterstriper
- 2 Presskloss
- 3 Påfyllingsskål
- 4 Motorblokk
- 5 Kjøttkverndel av metall
- 6 Transportspiral
- 7 Fjær
- 8 Krysskniv
- 9 Grov og fin hullskive
- 10 Låsering
- 11 Pølsestappeinnsats
- 12 Pøleskive
- 13 Kubbeinnsats

### 4. Sikkerhetshenvisninger

#### **For å unngå livsfare fra elektrisk støt:**

- Pass på at strømledningen ikke blir skadet. Hold den borte fra varmekilder og legg den slik at den ikke kan komme i klem.
- Skadet strømledning eller støpsel må straks skiftes av autorisert elektriker for å unngå skader.
- Bare bruk apparatet i tørre rom, ikke utendørs.
- Aldri dypp motorblokken i vann eller andre væsker, ellers er det livsfare for elektrisk støt!

#### **Advarsel!**

Bruk aldri apparatet til andre formål enn det som er beskrevet her. Det er stor fare for ulykker hvis du bruker apparatet feil og deaktiverer sikkerhetsinnretningen.

### **⚠ For å forhindre ulykker og fare for personskader:**

- Aldri grip inn i åpningene til apparatet. Aldri før noen gjenstander inn i apparatet – med unntak av pressklossene som hører til apparatet og matvarene som skal bearbeides, ellers kan det være vesentlig fare for ulykker!
- Dra først støpselet ut av veggen før du setter på tilbehørsdeler eller tar dem av.
- La aldri apparatet stå uten oppsikt når det er klart til bruk. Dra alltid støpselet ut av stikkontakten etter bruk eller når du avbryter arbeidet ditt, sånn at apparatet ikke kan begynne å gå uforvarende.
- Bruk bare originale tilbehørsdeler sammen med dette apparatet. Andre deler er muligens ikke sikre nok.
- Dette apparatet er ikke ment for bruk av personer (også barn) som er innskrenket i sine fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangler erfaring eller vitende, unntatt når de er under oppsikt av en ansvarlig person som kan gi dem instruksjoner om hvordan apparatet betjenes.
- Barn skal overvåkes slik at de ikke bruker apparatet som et leketøy.
- Ikke kjør apparatet i tom tilstand. Det kan føre til uopprettelige skader på apparatet.

## **5. Montere/demontere**

**⚠ Obs:** Alle tilbehørsdeler er smurt inn med et tynt lag olje som skal beskytte dem mot rust. Rengjør derfor alle delene omhyggelig som beskrevet i detalj under "8. Rengjøring" før første gang apparatet skal brukes. Etter bruk må du smøre alle metalleder inn med litt matolje.

### **a) Montere kjøttkvernen**

Fold ut utbrettssiden - der finner du monteringsrekkefølgen skissert i bilder.

- Sett transportspiralen **6** inn i kjøttkvernen **5**.
- Sett fjæren **7** på transportspiralen **6**.
- Sett deretter krysskniven **8** inn slik at den skarpe siden peker vekk fra fjæren **7**.

### **⚠ Obs :**

Kniven **8** er veldig skarp! Fare for personskader!




### **⚠ Obs:**

Apparatet blir skadet hvis krysskniven **8** blir satt inn på en annen måte!

- Velg ønsket hullskive - du finner et utvalg i det lille rommet på apparatet (fig. **6**).

Trykk på symbolet **III** på lokket. Nå er det mulig å åpne lokket. Ta ut ønsket hullskive **9**.

- Legg hullskiven **9** inn slik at rillene på hullskiven **9** ligger på fikseringen i kjøttkvernen **5**.
- Når alt er satt inn riktig, må låseringen skrues **10** håndfast på.

- Den ferdig monterte kjøttkvernen ⑤ blir koblet til motorblokken ④ med en bajonettlås.
  - Stikk kjøttkvernen ⑤ inn i motorblokken ④ slik at pilen på påfyllingssjaktet ligger ved symbolet  på motorblokken ④. Låseknappen blir trykt inn. (Fig. A).
  - Trykk kjøttkvernen ⑤ litt inn og trykk samtidig påfyllingssjaktet ved kjøttkverntilbehøret ⑤ til den midtre stillingen (fig. B) slik at pilen på påfyllingssjaktet viser på symbolet . Når kjøttkvernen ⑤ går på plass, spretter låseknappen ut.
  - Sett til slutt påfyllingsskålen ③ oppe på påfyllingstrakten.
  - For å ta den av, trykker du på låseknappen og dreier påfyllingstrakten mot høyre (fig. A) .
- Deretter kan du trekke ut kjøttkvernen ⑤.

### b) Montere pøsestappeinnsatsen

Fold ut utbrettssiden - der finner du monteringsrekkefølgen skissert i bilder.

- Ta av kjøttkvernen ⑤ slik det er beskrevet under a).
- Ta av eventuelle innsatser og rengjør kjøttkvernen ⑤.

#### **Henvisning:**

For pøsestapperen ⑪ trengs ikke korskniven ⑧ med fjæren ⑦! Ta begge ut av kjøttkvernen ⑤ hvis det er nødvendig.

- Smør inn alle metalledene med matolje.
- Ta pøseskiven ⑫ ut av den lille lommen (fig. C) oppe på apparatet.
- Legg pøseskiven ⑫ inn slik at rillene på pøseskiven ⑫ ligger på fikseringen i kjøttkverninnsatsen ⑤.
- Sett deretter pøsestappeinnsatsen ⑪ foran pøseskiven ⑫.
- Skru låseringen ⑩ håndfast på.
- Monter kjøttkvernen ⑤ slik det er beskrevet under a).

### c) Montere kubbeinnsatsen

Fold ut utbrettssiden - der finner du monteringsrekkefølgen skissert i bilder.

- Ta av kjøttkvernen ⑤ slik det er beskrevet under a).
- Ta av eventuelle innsatser og rengjør kjøttkvernen ⑤.

#### **Henvisning:**

For kubbetilbehøret ⑬ trengs ikke korskniven ⑧ med fjæren ⑦! Ta begge ut av kjøttkvernen ⑤ hvis det er nødvendig.

- Smør inn alle metalledene med matolje.
- Legg begge plastdelene fra kubbeinnsatsen ⑬ inn slik at rillene ligger på fikseringen i kjøttkvernen ⑤.
- Når alt er satt inn riktig må låseringen ⑩ skrues håndfast på igjen.
- Monter kjøttkvernen ⑤ slik det er beskrevet under a).

### d) Montere sprutbakkelsinnsatsen

Fold ut utbrettssiden - der finner du monteringsrekkefølgen skissert i bilder.

- Ta av kjøttkvernen ⑤ slik det er beskrevet under a).
- Ta av eventuelle innsatser og rengjør kjøttkvernen ⑤.

#### **Henvisning:**

For sprutbakkelsinnsatsen ① trengs ikke korskniven ⑧ med fjæren ⑦! Ta begge ut av kjøttkvernen ⑤ hvis det er nødvendig.

- Smør inn alle metalledene med matolje.
  - Trekk av mønsterstripene ① foran fra sprutbakkelsinnsatsen ①.
  - Sett først plastskiven, deretter metallskiven til sprutbakkelsinnsatsen ① inn i kjøttkvernen ⑤ (se utfoldssiden).
- Legg sprutbakkelsinnsatsen ① inn slik at rillene på sprutbakkelsinnsatsen ① ligger i fikseringen i kjøttkvernen ⑤.

- Når alt er satt inn riktig må låseringen ⑩ skrues håndfast på.
- Stikk mønsterstripen tilbake på forsiden av sprutbakkelsinnsatsen ①. Pass på at håndtaket på mønsterstripene ① peker bort fra apparatet, ellers kan du ikke stille inn mønsteret som befinner seg direkte på håndtaket.
- Monter kjøttkvernen ⑤ slik det er beskrevet under a).
- For å ta av sprutbakkelsinnsatsen ① må du først ta av mønsterstripene igjen ① før du skrur av låseringen ⑩ og tar av sprutbakkelsinnsatsen ① igjen.
- Legg matvarene du vil bearbeide opp i påfyllingsskålen ③ og still en oppsamlingsbeholder under utslippsåpningen på forsiden.
- Trykk først på tasten OFF for å være sikker på at apparater fremdeles er slått av, ellers er det fare for at apparatet starter uforvarende når støpselet stikkes i stikkontakten.
- Plugg så støpselet i stikkontakten.
- Trykk på tasten ON for å slå på apparatet.
- Trykk matvarene utelukkende ned i påfyllingsstrakten med den runde pressklossen ② - aldri med fingrene, gafler, skjeskaft eller lignende. Det er stor fare for personskader og apparatet kan også bli skadet.

## 6. Bruk

### ⚠ Obs:

Ikke bruk apparatet lenger enn 15 minutter i kontinuerlig drift. La apparatet deretter stå avslått i ca. 30 minutter for å unngå overoppheting.

### ⚠ Obs:

Trykk aldri på tasten ON eller REV (for revers) så lenge motoren på apparatet ikke står fullstendig stille. Motoren kan ta skade.

### a) Betjening av apparatet

Når du har montert innsatsen du ønsker å bruke:

- Plasser apparatet slik at det står fullstendig stabilt og absolutt ikke kan falle ned fra bordet (f.eks. fra vibrasjoner eller idet ledningen rives) eller havne i nærheten av vann. Skjelving kan ikke unngås når apparatet er i drift.

### ⚠ Advarsel:

Aldri grip etter et tilkoblet apparat hvis det styrter eller faller i vann - eller i andre nødssituasjoner!

I nødssituasjoner må du koble apparatet fra nettet med en gang, ellers er det akutt fare for skader og livsfare!

### ⚠ Obs:

Trykk aldri så hardt at motoren blir langsommere, ellers kan apparatet bli overbelastet og ta skade.

### b) Bearbeiding av kjøtt

- Bruk kun kjøttstykker som ikke er større enn ca. 2 cm. Pass på at kjøttet ikke inneholder bein eller sener.

### ⚠ Obs:

Kjøttdeig er veldig mottakelig for bakterier. Derfor må du sørge for god hygiene når du bearbeider kjøtt.

- Når du har lest alle henvisningene til emnet "kjøtt", kan du begynne å bruke apparatet slik det er beskrevet under 6 a).

### c) Bearbeiding av pølser

- Kjør først kjøttet gjennom kjøttkvernen to ganger før du bearbeider det til pølser.
- For pølsefyllingen kan du tilsette kjøttdeigen finhakket løk, krydder og andre ingredienser som følger oppskriften din, og elt godt gjennom massen. Sett den i kjøleskapet i 30 minutter før du bearbeider den videre.
- Trekk pølsetarmen (natur- eller kunstarm) over pølsestappeinnsatsen ⑪ og knyt en knute i den andre enden. For 1 kg fyllmasse må du regne med omtrent 1,60 m pølsetarm.

**Tips:**

Naturtarm må du legge i lunkent vann i rundt 3 timer og vri godt før den trekkes på innsatsen. Slik blir naturtarmen elastisk igjen. Naturtarmer får du hos forhandlere som selger slaktertilbehør i nærheten av slakterier eller hos slaktere.

- Pølsfyllet presses inn i pølssetarmen gjennom pølsstappeinnsatsen ⑪. Når den ønskede lengden er nådd skal du slå av apparatet, trykke sammen pølsen ved enden og snu den rundt akselen sin noen ganger.

**Tips:**

Pølser blir større når de kokes eller fryses. Derfor må de ikke overfylles, ellers kan de sprekke.

**d) Bruke kubbeinnsatsen**

Med kubbeinnsatsen ⑬ kan du fra de ilagte matvarene forme hule ruller av kjøtt eller grønnsaker som du kan fylle etter eget ønske.

- Kjør først kjøttet to ganger gjennom kjøttkvernen før du presser det gjennom kubbeinnsatsen ⑬.
- Når du har lest alle henvisningene til emnet "kubbeinnsats", kan du begynne å bruke apparatet slik det er beskrevet under 6 a).

**e) Framstille sprutbakkels**

Når du har forberedt en sprutbakkelsdeig etter egen oppskrift og montert sprutbakkelsinnsatsen ①:

- Legg bakepapir på en liten bakeplate og plasser den rett under utslippsåpningen på forsiden av apparatet.
- Trykk deigen jevnt i kjøttkvernen ⑤ - transportspiralen ⑥ trykker så denne gjennom det valgte motivet på motivstripen til sprutbakkelsinnsatsen ①.
- Når bakkelsen har nådd ønsket lengde, stopper du apparatet og bryter deigen av i utslippsåpningen. Legg bakkelsen på bakeplaten.

**⚠ Advarsel:**

Åpne aldri huset på motorblokken ④ - det er ingen betjeningslementer der inne. Blir apparathuset åpnet, utgår garantikravet. Hvis huset er åpnet er det livsfare for elektrisk støt.

**7. Hvis det er feilfunksjoner**

Hvis drivverket blokkeres fordi matvarene demmes opp:

- Trykk på tasten OFF for å stanse kjøttkvernen.
- Hold tasten REV inntrykt. Drivverket går nå bakover, slik kan du transportere matvarene tilbake litt for å fri drivverket.
- Når drivverket er fritt, slipper du tasten REV.
- Trykk på tasten ON for å starte kjøttkvernen.
- Dersom drivverket ikke fris på denne måten, må du rengjøre apparatet som beskrevet under "8. Rengjøring".

Hvis motoren plutselig stanser, kan det være at den interne overbelastningssikringen har blitt utløst. Denne skal beskytte motoren.

- Slå av apparatet og la apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du tar det i bruk igjen.
- Hvis dette ikke hjelper, må du vente i enda 15 minutter.
- Hvis denne fristen også utgår uten at det hjelper, har du sannsynligvis en defekt i apparatet. Hvis dette er tilfellet, må du kontakte kundeservice.

Hvis strømledningen er skadet eller det er synlige skader på deler av apparatet:

- Slå av apparatet med en gang ved å trykke tasten OFF !
- Hvis dette ikke er mulig uten fare, må du dra ut støpselet.
- Disse skadene må da først settes i stand av kundeservice før apparatet tas i bruk på nytt.



## 8. Rengjøring

### **Advarsel:**

Dra først støpselet ut av stikkontakten før du rengjør apparatet. Dermed forhindrer du at det oppstår fare for skader på grunn av uforvarende drift eller elektrisk støt.

### a) Rengjøring av motorblokken

- Rengjør alle flatene på utsiden og ledningen med en lett fuktet klut. Tørk godt av apparatet før du bruker det på nytt.

### **Advarsel:**

Aldri dypp motorblokken i vann eller andre væsker, ellers kan det være livsfare for elektrisk støt når fuktighet kommer i kontakt med deler som fører elektrisitet!

- Bruk ingen rengjørings-, skure- eller løsemidler. Disse kan skade apparatet og etterlate rester av matvarer.

### b) Rengjøring av tilbehørsdeler

#### **Henvisning:**

Tilbehørsdelene må ikke rengjøres i oppvaskmaskinen! Det kan føre til skader på tilbehørsdelene!

- Rengjør alle tilbehørsdelene som kan komme i kontakt med matvarer...
  - bare med hendene, tilbehørsdelene er ikke egnet for oppvaskmaskinen.
  - med varmt såpevann og et oppvaskmiddel som er egnet for matvarer.

### **Obs :**



Krysskniven er veldig skarp! Fare for personskader!

- Tørk alt godt før du bruker apparatet videre.

### **Henvisning:**

Etter hver rengjøring må du smøre inn alle metall-deler med litt matolje.

## 9. Oppbevaring

- Skyv strømledningen (uten støpselet) inn i ledningssjakten under apparatet. Slik blir det beskyttet mot skader.
- Oppbevar hullskivene  i det lille rommet (fig. ) på apparatet.
- Apparatet skal oppbevares på et tørt sted.
- Etter at du har tørket dem godt, må du smøre metallinnsatsene inn med et tynt lag matolje - dersom du ikke skal bruke apparatet igjen med en gang. Derved beskytter du delene godt mot rust.
- Apparatet må oppbevares slik at det ikke kan nås av barn og personer som må holdes under oppsikt. De kan ikke alltid korrekt vurdere mulige farer i omgang med elektriske apparater.

## 10. Deponering



**Aldri kast apparatet sammen med vanlig hverdagsavfall. Dette produktet er underlagt direktivet 2002/96/EF om kasserte elektriske og elektroniske produkter (EE-avfall).**

Deponer apparatet hos en tillatt avfallsbedrift eller hos den ansvarlige avfallsinstitusjonen.

Ta hensyn til de aktuelle gjeldende forskriftene.

I tilstilfeller, kontakt det lokale renholdsverket.




Kildesorter all emballasje før du kaster den.

## 11. Garanti og service

Du får garanti på dette apparatet som gjelder i 3 år etter kjøpsdato. Apparatet har blitt produsert omhyggelig og har blitt kontrollert nøye før levering. Oppbevar kassakvitteringen som bevis for kjøpet. Hvis du har garantikrav, må du ta telefonisk kontakt med serviceavdelingen som er ansvarlig for deg. Kun slik er det mulig å garantere at apparatet ditt kan sendes inn til oss uten at det oppstår kostnader for deg.

Denne garantien gjelder kun for material- eller produksjonsfeil, ikke for slitasje eller for skader på ømfintlige deler, f.eks. brytere eller akkumulatorer. Produktet er utelukkende ment for privat og ikke for yrkesmessig bruk. Ved uriktig og ufagmessig behandling, bruk av vold og ved inngrep som ikke har blitt utført av vår autoriserte servicefilial, forfaller garantien. Dine lovmessige rettigheter er ikke innskrenket av denne garantien. Denne garantien gjelder kun for den første kjøperen og kan ikke overføres til en tredjepart.

 **Kompernaß Service Norway**

Telefon: 0047 35 58 35 50

e-mail: support.no@kompernass.com

## 12. Importør

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

## 13. Oppskrifter

### Leverost (Leberkäse)

Ingredienser:

750 g okse- eller kalvelever


150 g flesk

1 løk

2 rundstykker

Salt, merian

ca. 150 g flesk i skiver som pålegg

Bløt rundstykkene i kaldt vann og trykk dem ut. Kjør lever, flesk, løk og rundstykker gjennom kjøttkvernen. Bruk den fine eller den grove hullskiven  til dette. Ha i krydder og smak til. Legg ut ca. 20-25 cm med flesk i en firkantform, fyll på levermassen og jevn det ut. Stek leverosten i ovnen ved 180 °C i ca. 45-55 minutter til den har fått en fin brun skorpe. Leverosten kan spises kald eller varm.

## Kubbe

Ingredienser for hylsteret

450 g magert fåre-, kalve- eller storfekjøtt  
1 ts allehånde (nellikpepper)  
1 ts revet muskat  
1 klype chilipulver  
1 klype pepper

Ingredienser for kjøttfyllet

700 g fårekjøtt  
1 1/2 ss olivenolje  
1 1/2 ss finhakket løk  
1 2 ts allehånde (nellikpepper)  
1/2 ts salt  
1 1/2 ss mel

Kjør kjøttet til hylsteret to ganger etter hverandre i kjøttkvernen (først med den grove, deretter med den fine hullskiven **9**) og bland det med de andre ingrediensene. Kjør deretter denne massen gjennom kjøttkvernen to ganger. Bytt ut hullskiven **9** med kubbeinnsatsen **13** (se kapittelet "Montere kubbeinnsats").

Form kubbehylstre med kubbeinnsatsen **13** og legg dem i fryseren.

Fyll:

Kutt opp kjøttet to ganger med kjøttkvernen (først med den grove, deretter med den fine hullskiven **9**). Stek løken og bland den godt med kjøttet og de andre ingrediensene. Fyll kubbehylsene med fyllet og stek dem.

Alternative fyll:

250 g dampet brokkoli  
eller 250 g dampet zucchini  
eller 250 g kokt ris

## Fersk grillpølse

Ingredienser:

300 g magert storfekjøtt  
500 g magert svinekjøtt  
200 g skulderflesk  
20 g salt  
1/2 ss hvit malt pepper  
1 ts karve  
1/2 ts revet muskat

Kjør storfekjøtt, svinekjøtt og flesk gjennom kjøttkvernen to ganger.

Ha i diverse krydder, som salt, og kna i fem minutter.

Sett pøsefyllet i kjøleskapet i ca. 30 minutter. Pølsene fylles etter beskrivelsen (se kapittel "Lage pølser").

Drei av pølser i 25 cm lengder.

Stek godt og spis den ferdige grillpølsen på samme dag.

## Sprutbakkels

Ingredienser:

125 g smør

125 g sukker

13 g vaniljesukker

1 klype salt

1 egg

1 eggehvite

250 g mel (type 405)

1 ts bakepulver

Revet skall fra en halv sitron

Slå smøret hvitt. Ha i sukker, vaniljesukker, sitronskall og egg. Bland sammen mel, bakepulver og salt og rør dette i deigen med en sleiv.

La deigen hvile ca. 30 minutter i kjøleskapet. Kjør deigen gjennom kjøttkvernen med sprutbakkelsinnsatsen ❶.

Legg sprutbakkelsen på en bakeplate kledd med bakepapir.

Stek sprutbakkelsen i varm ovn ved 180 °C i ca. 10-15 minutter til de er gylne.

<b>Περιεχόμενα</b>	<b>Σελίδα</b>
<b>1. Σκοπός χρήσης</b>	<b>52</b>
<b>2. Τεχνικά στοιχεία</b>	<b>52</b>
<b>3. Περιεχόμενο συσκευασίας παράδοσης</b>	<b>52</b>
<b>4. Υποδείξεις ασφαλείας</b>	<b>52</b>
<b>5. Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση</b>	<b>53</b>
α) Συναρμολόγηση της μηχανής κοπής κιμά.....	53
β) Μοντάρισμα εξαρτήματος ώθησης για λουκάνικα .....	54
γ) Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe .....	54
δ) Μοντάρισμα εξαρτήματος για κουλουράκια.....	54
<b>6. Χειρισμός</b>	<b>55</b>
β) Επεξεργασία κρέατος .....	56
γ) Επεξεργασία λουκάνικων.....	56
δ) Εργασία με το εξάρτημα Kubbe .....	56
ε) Πως θα δημιουργήσετε κουλουράκια .....	56
<b>7. Σε περίπτωση σφάλματος</b>	<b>57</b>
<b>8. Καθαρισμός</b>	<b>57</b>
α) Καθαρισμός μονάδας κινητήρα.....	57
β) Καθαρισμός εξαρτημάτων.....	58
<b>9. Διαφύλαξη</b>	<b>58</b>
<b>10. Απόρριψη</b>	<b>58</b>
<b>11. Εγγύηση και σέρβις</b>	<b>58</b>
<b>12. Εισαγωγέας</b>	<b>59</b>
<b>13. Συνταγές</b>	<b>59</b>

Φυλάξτε αυτή την οδηγία για ερωτήσεις που θα προκύψουν αργότερα – και σε περίπτωση παράδοσης της συσκευής δώστε την επίσης σε αυτούς που θα την αποκτήσουν!

## ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗ KH 3462

### 1. Σκοπός χρήσης

Αυτή η συσκευή προβλέπεται αποκλειστικά για την επεξεργασία τροφίμων σε οικιακές ποσότητες στο ιδιωτικό νοικοκυριό:

- Για να ψιλοκόψετε φρέσκο κρέας,
- Για τη δημιουργία λουκάνικου σε φυσικά ή τεχνητά εντόσθια,
- Για να φτιάξετε κουλουράκια

Η συσκευή δεν προβλέπεται για την επεξεργασία κατεψυγμένων ή άλλων σκληρών τροφίμων, π.χ. κόκαλα ή ξηροί καρποί και όχι για την επεξεργασία σε επαγγελματικά ή βιομηχανικά πεδία.

### 2. Τεχνικά στοιχεία

Τάση : 220-240 V / ~50 Hz  
Μέγιστη απορρόφηση ισχύος : 250 W  
Κατηγορία προστασίας : II □  
Χρόνος KB (σύντομης λειτουργίας): 15 λεπτά

#### Χρόνος σύντομης λειτουργίας

Ο χρόνος σύντομης λειτουργίας δείχνει για πόσο χρόνο μπορεί κανείς να λειτουργεί μια συσκευή χωρίς να υπερθερμανθεί το μοτέρ και χωρίς να πάθει βλάβες. Μετά το δοθέντα σύντομο χρόνο λειτουργίας πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί τόσο έως ότου το μοτέρ κρυώσει.

### 3. Περιεχόμενο συσκευασίας παράδοσης

- 1 Εξάρτημα για κουλουράκια με λωρίδες σχεδίων
- 2 Εξάρτημα ώθησης
- 3 Δοχείο πλήρωσης
- 4 Μονάδα κινητήρα
- 5 Προσαρμογέας μηχανής από μέταλλο
- 6 Κοχλίας μεταφοράς
- 7 Ελατήριο
- 8 Σταυρωτή λεπίδα
- 9 Χονδρός και λεπτός δίσκος με οπή
- 10 Δακτύλιος ασφάλισης
- 11 Εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα
- 12 Δίσκος λουκάνικων
- 13 Εξάρτημα Kubbe

### 4. Υποδείξεις ασφαλείας

#### ⚠ Προς αποφυγή κινδύνου ζωής από ηλεκτροπληξία:

- Προσέξτε ώστε το καλώδιο δικτύου να μην καταστραφεί. Κρατήστε το μακριά από καυτές περιοχές και τοποθετήστε το έτσι ώστε να μην μπορεί να πιαστεί πουθενά.
- Τα κατεστραμμένα καλώδια δικτύου ή βύσματα πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως από εξουσιοδοτημένο προσωπικό, ώστε να αποφεύγονται κίνδυνοι.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε στεγνούς χώρους, όχι σε εξωτερικούς χώρους.
- Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα κινητήρα στο νερό ή σε άλλα υγρά! Σε άλλη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ζωής από ηλεκτροπληξία.

#### ⚠ Προειδοποίηση!

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από τους περιγραφόμενους στο παρόν. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος εάν λόγω εσφαλμένης χρήσης θέσετε εκτός λειτουργίας τους μηχανισμούς ασφαλείας στη συσκευή!

### **⚠ Προς αποφυγή κινδύνου ατυχημάτων και τραυματισμού:**

- Ποτέ μην αγγίζετε σε ανοίγματα στη συσκευή. Ποτέ μην εισάγετε κάποια αντικείμενα εκεί μέσα – με εξαίρεση το εκάστοτε επίθεμα τροφοδοσίας και τα προς επεξεργασία τρόφιμα. Σε άλλη περίπτωση μπορεί να υπάρχει μεγάλος κίνδυνος ατυχήματος!
- Τραβάτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα πριν εισάγετε ή απομακρύνετε εξαρτήματα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίτηρηση, όταν είναι έτοιμη προς λειτουργία. Μετά τη χρήση ή σε διακοπές κατά την εργασία βγάζετε το βύσμα από την πρίζα, για να αποφύγετε ανεπιθύμητη εκκίνηση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα γνήσια αξεσουάρ για αυτή τη συσκευή. Άλλα εξαρτήματα πιθανώς να μην είναι επαρκώς ασφαλή.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με περιορισμένες, φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και/ή με έλλειψη γνώσεων, εκτός εάν επιτηρούνται μέσω ενός υπεύθυνου ατόμου για την ασφάλειά τους ή εάν αυτά τα άτομα έχουν λάβει υποδείξεις για το πως χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Ποτέ μη λειτουργείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια. Αυτό μπορεί να προκαλέσει ανεπανόρθωτη βλάβη στη συσκευή.

## **5. Συναρμολόγηση / Αποσυναρμολόγηση**

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όλα τα εξαρτήματα προβλέπονται με μια λεπτή στρώση λαδιού για να προστατεύονται από τη διάβρωση. Έτσι πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα προσεκτικά όπως περιγράφεται λεπτομερώς στο "8. Καθαρισμός". Τρίβετε στη συνέχεια όλα τα μεταλλικά τμήματα με λίγο λάδι μαγειρικής.

### **α) Συναρμολόγηση της μηχανής κοπής κιμά**

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- Τοποθετήστε τον κοχλία μεταφοράς **6** στον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**.
- Εισάγετε τα ελατήρια **7** στον κοχλία μεταφοράς **6**.
- Στη συνέχεια τοποθετήστε τη σταυρωτή λεπίδα **8** έτσι ώστε η αιχμηρή πλευρά να δείχνει μακριά από το ελατήριο **7**.


### **⚠ Προσοχή:**

Η λεπίδα **8** είναι πολύ κοφτερή! Κίνδυνος τραυματισμού!

### **⚠ Προσοχή:**

Η συσκευή παθαίνει ζημιά όταν η σταυρωτή λεπίδα **8** τοποθετείται ανάποδα!

- Επιλέξτε τον επιθυμητό δίσκο με οπή – μπορείτε να επιλέξετε από τη μικρή θήκη στη συσκευή (Εικ. **9**).

Για αυτό πατήστε στο σύμβολο  στην επικάλυψη. Τώρα η επικάλυψη ανοίγει. Απομακρύνετε τον επιθυμητό δίσκο με οπή **9**.

- Τοποθετήστε το δίσκο με οπή **9** έτσι ώστε η εγκοπή στο δίσκο με οπή **9** να βρίσκεται στη στερέωση στον προσαρμογέα μηχανήματος **5**.
- Εφόσον όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης **10** πολύ σφιχτά.

- Ο έτοιμος μονταρισμένος προσαρμογέας μηχανήματος **5** συνδέεται μέσω μιας ασφάλισης μπαγιονέτ με τη μονάδα κινητήρα **4**:
  - Εισάγετε τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5** στη μονάδα μοτέρ **4**, έτσι ώστε το βέλος στην υποδοχή πλήρωσης να βρίσκεται στο σύμβολο **U** στη μονάδα μοτέρ **4**. Το κουμπί ασφάλισης πιέζεται προς τα μέσα. (Εικ. **A**).
  - Πατήστε τον προσαρμογέα μηχανής κοπής **5** ελαφρώς προς τα μέσα και περιστρέψτε τότε την υποδοχή πλήρωσης στον προσαρμογέα μηχανής **5** στη μεσαία θέση (Εικ. **B**), έτσι ώστε το βέλος στην υποδοχή πλήρωσης να δείχνει στο σύμβολο **U**. Όταν ο προσαρμογέας μηχανής **5** κουμπώσει, το κουμπί ασφάλισης πηδά προς τα έξω.
  - Τέλος τοποθετήστε το δοχείο πλήρωσης **3** επάνω στην υποδοχή πλήρωσης.
  - Για την απομάκρυνση πατήστε το κουμπί ασφάλισης και περιστρέψτε την υποδοχή πλήρωσης πάλι προς τα δεξιά (Εικ. **A**) **U**. Στη συνέχεια μπορείτε να τραβήξετε έξω τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**.

## β) Μοντάρισμα εξαρτήματος ώθησης για λουκάνικα

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- Απομακρύνετε τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**, όπως περιγράφεται στο α).
- Απομακρύνετε ενδεχόμενα εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**.

### ❗ Σημείωση:

Για το εξάρτημα πλήρωσης λουκάνικων **11** δε χρειάζεται η σταυρωτή λεπίδα **8** με το ελατήριο **7**! Εάν απαιτείται απομακρύνετε και τα δύο από τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**.

- Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- Παίρνετε το δίσκο για λουκάνικα **12** από τη μικρή θήκη (Εικ. **C**) επάνω στη συσκευή.

- Τοποθετήστε το δίσκο για λουκάνικα **12** έτσι ώστε η εγκοπή να βρίσκεται στο δίσκο για λουκάνικα **12** στη στερέωση στον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**.
- Στη συνέχεια τοποθετήστε το εξάρτημα ώθησης για λουκάνικα **11** μπροστά από το δίσκο για λουκάνικα **12**.
- Βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης **10** σφιχτά.
- Μοντάρετε τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5** όπως περιγράφεται στο α).

## γ) Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- Απομακρύνετε τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**, όπως περιγράφεται στο α).
- Απομακρύνετε ενδεχόμενα εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**.

### ❗ Σημείωση:

Για το εξάρτημα Kubbe **13** δε χρειάζεται η σταυρωτή λεπίδα **8** με το ελατήριο **7**! Εάν απαιτείται απομακρύνετε και τα δύο από τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**.

- Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- Τοποθετήστε τα δύο πλαστικά τμήματα από το εξάρτημα Kubbe **13** έτσι ώστε η εγκοπή να βρίσκεται στο εξάρτημα Kubbe **13** στη στερέωση στον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**.
- Όταν όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης **10** πάλι σφιχτά.
- Μοντάρετε τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5** όπως περιγράφεται στο α).

## δ) Μοντάρισμα εξαρτήματος για κουλουράκια

Ανοίξτε την πλευρά ανοίγματος - θα βρείτε εκεί τη σειρά συναρμολόγησης με απεικονίσεις.

- Απομακρύνετε τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**, όπως περιγράφεται στο α).
- Απομακρύνετε ενδεχόμενα εξαρτήματα και καθαρίστε τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά **5**.



**i Σημείωση:**

Για το εξάρτημα για κουλουράκια ❶ δε χρειάζεται η σταυρωτή λεπίδα ❸ με το ελατήριο ❷! Εάν απαιτείται απομακρύνετε και τα δύο από τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά ❺.

- Τρίψτε όλα τα μεταλλικά τμήματα με λάδι μαγειρικής.
- Αφαιρέστε τη λωρίδα σχεδίου ❶ μπροστά από το εξάρτημα για κουλουράκια ❶.
- Τοποθετήστε πρώτα τον πλαστικό δίσκο, στη συνέχεια το μεταλλικό δίσκο του εξαρτήματος για κουλουράκια ❶ στον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά ❺ (βλέπε πλευρά ανοίγματος). Τοποθετήστε έτσι το εξάρτημα για κουλούρια ❶ έτσι ώστε η εγκοπή να βρίσκεται στο εξάρτημα για κουλουράκια ❶ στη στερέωση στον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά ❺.
- Εφόσον όλα έχουν τοποθετηθεί σωστά, βιδώστε το δακτύλιο ασφάλισης ❿ πολύ σφιχτά.
- Εισάγετε τη λωρίδα σχεδίου ❶ πάλι μπροστά στο εξάρτημα για κουλουράκια ❶. Προσέχετε ώστε η λαβή στη λωρίδα σχεδίου ❶ να δείχνει μακριά από τη συσκευή. Αλλιώς δε μπορείτε να ρυθμίσετε το σχέδιο το οποίο βρίσκεται απευθείας στη λαβή.
- Μοντάρτε τον προσαρμογέα μηχανής κοπής κιμά ❺ όπως περιγράφεται στο α).
- Για την αφαίρεση πρέπει πρώτα να πάρετε πάλι τη λωρίδα σχεδίου ❶ πριν μπορέσετε να συστρέψετε το δακτύλιο ασφάλισης ❿ και απομακρύνετε πάλι το εξάρτημα για κουλουράκια ❶.

## 6. Χειρισμός

**⚠ Προσοχή:**

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 15 λεπτά στη συνεχή λειτουργία. Στη συνέχεια αφήστε τη συσκευή για περίπου 30 λεπτά απενεργοποιημένη, ώστε να αποφύγετε μια υπερθέρμανση.

**⚠ Προσοχή:**

Ποτέ μην πατάτε τα πλήκτρα ON ή REV, κατά την αλλαγή κατεύθυνσης διαδρομής, όσο ο κινητήρας της συσκευής δεν έχει σταματήσει πλήρως. Ο κινητήρας μπορεί να καταστραφεί.

**β) Χειρισμός της συσκευής**

Εφόσον έχετε μοντάρει τα επιθυμητά εξαρτήματα:

- Τοποθετήστε τη συσκευή κατά τέτοιο τρόπο ώστε να στέκεται εντελώς σταθερά και σε καμία περίπτωση (π.χ. μέσω κραδασμών ή πιασίματος στο καλώδιο δικτύου) να μην πέσει από το τραπέζι ή να μην φτάσει κοντά σε νερό που τρέχει. Οι κραδασμοί κατά τη λειτουργία είναι αναπόφευκτοι.

**⚠ Προειδοποίηση:**

Ποτέ μην αγγίζετε μια συνδεδεμένη ή σε λειτουργία συσκευή σε περίπτωση πτώσης ή όταν πέφτει σε νερό – ή σε άλλες επείγουσες περιπτώσεις! Σε επείγουσα περίπτωση τραβήξτε αμέσως το βύσμα! Σε άλλη περίπτωση υπάρχει σοβαρός κίνδυνος τραυματισμών ή κίνδυνος ζωής!

- Τοποθετήστε τα προς επεξεργασία τρόφιμα στην υποδοχή πλήρωσης ❸ και τοποθετήστε ένα δοχείο συλλογής μπροστά κάτω από το άνοιγμα εξόδου.
- Πατήστε πρώτα το πλήκτρο OFF, για να εξασφαλίσετε ότι η συσκευή είναι ακόμα απενεργοποιημένη. Αλλιώς υπάρχει κίνδυνος μη ηθελμένης εκκίνησης της συσκευής όταν το βύσμα εισάγεται στην πρίζα δικτύου.
- Κατόπιν βάλτε το φιν στην πρίζα.
- Πατήστε το πλήκτρο ON, ώστε να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Πιέζετε τα τρόφιμα αποκλειστικά με το στρογγυλό εξάρτημα ώθησης ❷ στην υποδοχή πλήρωσης – ποτέ με τα δάχτυλα, πιρούνια, κουτάλια ή παρόμοια. Υπάρχει αυξημένος κίνδυνος ατυχήματος και μπορεί να καταστραφεί η συσκευή.

**⚠ Προσοχή:**

Ποτέ μην πιέζετε πολύ δυνατά ώστε να ακούγεται ο κινητήρας πιο αργός. Σε άλλη περίπτωση μπορεί η συσκευή να υπερφορτωθεί και να πάθει βλάβη.

**β) Επεξεργασία κρέατος**

- Χρησιμοποιείτε μόνο κομμάτια κρέατος τα οποία δεν είναι μεγαλύτερα από 2 εκατοστά. Προσέξτε ώστε το κρέας να μην έχει κόκαλα ή τένοντες.

**⚠ Προσοχή:**

Στον κιμά μπορεί εύκολα να αναπτυχθούν μικρόβια. Για το λόγο αυτό προσέξτε για μια καλή υγιεινή όταν επεξεργάζεστε κρέας.

- Όταν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις για το θέμα "Κρέας", μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο 6.α).

**γ) Επεξεργασία λουκάνικων**

- Περιστρέψτε το κρέας πρώτα δύο φορές μέσω της μηχανής κοπής κιμά πριν από την επεξεργασία για λουκάνικα.
- Για το γέμισμα των λουκάνικων προσθέστε στον κιμά μικρά κομμάτια κρεμμύδι, καρυκεύματα και άλλα συστατικά σύμφωνα με τη συνταγή σας και ζυμώστε καλά. Τοποθετήστε τη ζύμη για 30 λεπτά στο ψυγείο, πριν από την περαιτέρω επεξεργασία.
- Σκεπάστε με το έντερο (φυσικό ή τεχνητό) το εξάρτημα γεμίσματος λουκάνικου 11 και δέστε το άλλο άκρο. Για κάθε κιλό μάζας γεμίσματος μπορείτε να υπολογίζετε περίπου 1,60 μέτρα έντερο λουκάνικου.

**Υπόδειξη:**

Τοποθετήστε το φυσικό έντερο περίπου για 3 ώρες σε χλιαρό νερό και στύψτε το πριν από τη διαδικασία κάλυψης. Έτσι το έντερο γίνεται πάλι ελαστικό. Φυσικά έντερα βρίσκονται στα κρεοπωλεία κοντά σε σφαγεία ή στο δικό σας κρεοπώλη.

- Η γέμιση για λουκάνικα πιέζεται μέσω του εξαρτήματος ώθησης για λουκάνικα 11 στο περίβλημα λουκάνικου. Εφόσον έχει επιτευχθεί το επιθυμητό μήκος, απενεργοποιήστε τη συσκευή, πιέστε το λουκάνικο στο άκρο και γυρίστε το μερικές φορές γύρω από τον κατά μήκος άξονα του.

**Υπόδειξη:**

Το λουκάνικο τεντώνεται κατά το μαγείρεμα και όταν ψύχεται. Για το λόγο αυτό μην τα παραγεμίζετε διότι μπορεί να σκάσουν.

**δ) Εργασία με το εξάρτημα Kubbe**

Με το εξάρτημα Kubbe 13 μπορείτε να δημιουργήσετε κοίλα ρολά κρέατος ή λαχανικών από τα τοποθετημένα τρόφιμα τα οποία μπορείτε να γεμίσετε κατόπιν επιθυμίας.

- Περάστε το κρέας πρώτα δύο φορές μέσω της μηχανής κοπής κιμά, πριν το πιέσετε μέσω του εξαρτήματος Kubbe 13.
- Όταν έχετε διαβάσει όλες τις υποδείξεις για το θέμα „Εξάρτημα Kubbe“, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο 6.α).

**ε) Πως θα δημιουργήσετε κουλουράκια**

Όταν έχετε προετοιμάσει ζύμη για κουλουράκια σύμφωνα με τη συνταγή σας και έχετε μοντάρει το εξάρτημα για κουλουράκια 1:

- Τοποθετήστε ένα μικρό ταψί ψησίματος με χαρτί ψησίματος και τοποθετήστε το ακριβώς κάτω από το άνοιγμα εξόδου στη συσκευή.
- Πιέστε ομοιόμορφα τη ζύμη στον προσαρμογέα μηχανής κοπής για κιμά 5 – ο κοχλίας μεταφοράς 6 την πιέζει στη συνέχεια μέσω του επιλεγμένου σχεδίου στη λωρίδα σχεδίου του εξαρτήματος για κουλουράκια 1.
- Όταν το κουλουράκι έχει φτάσει στο επιθυμητό μήκος, σταματήστε τη συσκευή και διακόψτε τη ζύμη στο άνοιγμα εξόδου. Τοποθετήστε το κουλουράκι στο ταψί ψησίματος.

**⚠ Προειδοποίηση:**

Ποτέ μην ανοίγετε το περίβλημα της μονάδας κινητήρα  
 ④ – εκεί μέσα δεν υπάρχουν κανενός είδους στοιχεία χειρισμού. Εάν ανοιχτεί το περίβλημα, τότε ακυρώνεται η απαίτηση εγγύησης. Σε ανοιχτό περίβλημα υπάρχει κίνδυνος ζωής μέσω ηλεκτροπληξίας.

**7. Σε περίπτωση σφάλματος**

Εάν έχει μπλοκάρει ο μηχανισμός κίνησης από συγκέντρωση τροφίμων:

- Πατήστε το πλήκτρο OFF, για να σταματήσετε το μηχανήμα κοπής για κιμά.
- Κρατήστε το πλήκτρο REV πατημένο. Ο μηχανισμός κίνησης κινείται προς τα πίσω. Έτσι μπορείτε να μεταφέρετε τα τρόφιμα λίγο πιο πίσω για να απελευθερωθεί πάλι ο μηχανισμός κίνησης.
- Όταν ο μηχανισμός κίνησης έχει ελευθερωθεί αφήστε το πλήκτρο REV.
- Πατήστε το πλήκτρο ON, ώστε να εκκινήσετε το μηχανήμα κοπής για κιμά.
- Όταν ο μηχανισμός κίνησης δεν ελευθερώνεται έτσι, καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στο Κεφάλαιο „8. Καθαρισμός“.

Εάν ξαφνικά σταματήσει ο κινητήρας, ίσως να έχει ενεργοποιηθεί η εσωτερική ασφάλεια υπερφόρτωσης. Αυτή προστατεύει τον κινητήρα.

- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε για περ. 30 λεπτά να κρυώσει πριν τη χρησιμοποιήσετε εκ νέου.
- Εάν αυτό δεν έχει αποτελέσματα, τότε περιμένετε για άλλα 15 λεπτά.
- Εάν και αυτή η προθεσμία περάσει χωρίς αποτέλεσμα τότε πρόκειται για κάποιο ελάττωμα. Σε αυτή την περίπτωση απευθυνθείτε στην εξυπηρέτηση πελατών.

Εάν το καλώδιο δικτύου έχει βλάβη ή υπάρχουν ορατές βλάβες στα εξαρτήματα συσκευής :

- Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή πατώντας το πλήκτρο OFF!
- Εάν αυτό δεν είναι δυνατό να συμβεί χωρίς κίνδυνο βγάλτε το βύσμα.
- Αφήστε να επιδιορθωθούν αυτές οι βλάβες πρώτα από το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών πριν χρησιμοποιήσετε πάλι τη συσκευή.

**8. Καθαρισμός****⚠ Προειδοποίηση:**

Βγάλτε πρώτα το βύσμα από την πρίζα πριν καθαρίσετε τη συσκευή. Έτσι εμποδίζετε κινδύνους ατυχημάτων μέσω μη αναμενόμενης, κατά λάθος εκκίνησης και ηλεκτροπληξίας.

**α) Καθαρισμός μονάδας κινητήρα**

- Καθαρίζετε όλες τις εξωτερικές επιφάνειες και το καλώδιο δικτύου με ένα ελαφρά νωπό πανί καθαρισμού. Στεγνώστε τη συσκευή καλά πριν την χρησιμοποιήσετε εκ νέου.

**⚠ Προειδοποίηση:**

- Ποτέ μη βυθίζετε τη μονάδα κινητήρα στο νερό ή σε άλλα υγρά! Σε άλλη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ζωής μέσω ηλεκτροπληξίας εάν εισχωρήσει υγρασία σε ηλεκτρικές επαφές.
- Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά, τριβικά ή διαλυτικά μέσα. Αυτά μπορούν να χαλάσουν τη συσκευή και να αφήσουν υπολείμματα στα τρόφιμα.

## β) Καθαρισμός εξαρτημάτων

### ❗ Σημείωση:

Μη καθαρίζετε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων! Αυτό οδηγεί σε βλάβες στα εξαρτήματα!

- Καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα τα οποία μπορεί να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα, ...  
- μόνο με το χέρι, τα εξαρτήματα δεν αντέχουν στο πλύσιμο σε πλυντήριο.
- με καυτό νερό πλύσης και ένα οικιακό καθαριστικό μέσο κατάλληλο για τρόφιμα.

### ⚠ Προσοχή:

Η σταυρωτή λεπίδα είναι πολύ κοφτερή! Κίνδυνος τραυματισμού!

- Στεγνώστε τα όλα πριν χρησιμοποιήσετε εκ νέου τη συσκευή.

### ❗ Σημείωση:

Μετά από κάθε καθαρισμό τρίβετε τα μεταλλικά τμήματα πάλι με λάδι μαγειρέματος.

## 9. Διαφύλαξη

- Ωθήστε το καλώδιο δικτύου (χωρίς βύσμα) στην υποδοχή καλωδίου κάτω από το κάτω μέρος συσκευής. Έτσι παραμένει προστατευμένο από βλάβες.
- Φυλάξτε τους δίσκους με οπή 9 στη μικρή θήκη (Εικ. 9) στη συσκευή.
- Φυλάτε τη συσκευή σε ένα στεγνό σημείο.
- Τρίβετε τα μεταλλικά εξαρτήματα μετά το στέγνωμα με μια λεπτή στρώση λαδιού μαγειρικής – εάν δε χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ξανά αμέσως. Έτσι επιτυγχάνετε καλή προστασία από τη διάβρωση.

- Φυλάτε τη συσκευή έτσι ώστε να μην είναι προσβάσιμη από παιδιά και από άτομα τα οποία χρήζουν επιτήρησης. Αυτά τα άτομα δεν μπορούν πάντα να αξιολογούν τους πιθανούς κινδύνους όταν έρχονται σε επαφή με ηλεκτρικές συσκευές.

## 10. Απόρριψη



Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε τη συσκευή στα οικιακά απορρίμματα. Αυτό το προϊόν υπόκειται στην Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/Ε.Κ.

Απομακρύνετε τη συσκευή μέσω μιας εγκεκριμένης επιχείρησης απομάκρυνσης ή μέσω της κοινοτικής επιχείρησης απομάκρυνσης.

Να τηρείτε τους ισχύοντες κανονισμούς. Σε περίπτωση αμφιβολιών ελάτε σε επαφή με την επιχείρηση απόρριψης.



Απομακρύνετε όλα τα υλικά συσκευασιών φιλικά προς το περιβάλλον.

## 11. Εγγύηση και σέρβις

Έχετε για αυτή τη συσκευή 3 χρόνια εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς. Η συσκευή κατασκευάστηκε και ελέγχθηκε προσεκτικά πριν από την αποστολή. Παρακαλούμε φυλάξτε την απόδειξη ταμείου ως απόδειξη για την αγορά. Σε περίπτωση εγγύησης ελάτε σε επικοινωνία με το τμήμα του σέρβις τηλεφωνικά. Μόνο έτσι μπορεί να εξασφαλιστεί μια δωρεάν αποστολή του εμπορεύματός σας.

Η απόδοση εγγύησης ισχύει μόνο για σφάλματα υλικού ή κατασκευής, όχι όμως για εξαρτήματα φθοράς ή για βλάβες σε εύθραυστα εξαρτήματα, π.χ. διακόπτες ή συσσωρευτές. Το προϊόν προορίζεται μόνο για την ιδιωτική και όχι για την επαγγελματική χρήση.

Σε περίπτωση κακής μεταχείρισης και ακατάλληλης χρήσης, σε χρήση βίας και σε παρεμβάσεις οι οποίες δεν διεξήχθησαν από το εξουσιοδοτημένο μας τμήμα σέρβις, η εγγύηση παύει να ισχύει. Τα νομικά σας δικαιώματα δεν περιορίζονται μέσω αυτής της εγγύησης. Αυτή η εγγύηση ισχύει μόνο έναντι του πρώτου αγοραστή και δεν είναι μεταβιβάσιμη.

**GR Kompernass Service Ελλάδα**

Kalothanassi G. Amalia a 10-12 Thiatiron Str.

14231 N.Ionia Athens

Tel.: 210 2790865

Fax: 210 2796982

e-mail: support.gr@kompernass.com

## 12. Εισαγωγέας

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

## 13. Συνταγές

### Λουκάνικο Λέμπερκεζε

Συστατικά

750γρ. βοδινό - ή συκώτι μοσχαρίσιο

150γρ. μπέικον

1 κρεμμύδι

2 ψωμάκια

αλάτι, ματζουράνα

περ. 150γρ. μπέικον σε φέτες για την τοποθέτηση

Μαλακώνετε τα ψωμάκια σε κρύο νερό και στη συνέχεια τα στραγγίζετε.

Περάστε μέσω του μηχανήματος κοπής κιμά το συκώτι, το μπέικον, τα κρεμμύδια και τα ψωμάκια. Για αυτό χρησιμοποιήστε το λεπτό ή χονδρό δίσκο με οπή 9.

Βάζετε τα καρυκεύματα σύμφωνα με τη δική σας γεύση. Δημιουργείτε ένα σχήμα κουτιού περ. 20-25 εκ με τις πλευρές του μπέικον, γεμίζετε τη μάζα συκωτιού και ισιώνετε. Ψήνετε το λέμπερκεζε περ. στους 180°C για 45-55 λεπτά στο φούρνο έως ότου αποκτήσει μια ωραία καφέ κρούστα.

Μπορείτε να καταναλώσετε το λέμπερκεζε κρύο ή ζεστό.

### Κubbe (Κούμπε)

Συστατικά για το περιτύλιγμα

450γρ. άπαχο κρέας αρνιού, μοσχαριού ή βοδινό

150γρ. αλεύρι

1 ΚΤ καυτό πιπέρι (πιπέρι γαρίφαλων)

1 ΚΤ μοσχοκάρυδο

1 πρέζα σκόνη τσίλι

1 πρέζα πιπέρι

Συστατικά για τη γέμιση κρέατος

700γρ. κρέας αρνίσιο

1 1/2 ΚΣ ελαιόλαδο

1 1/2 ΚΣ κρεμμύδια φιλοκομμένα

1/2 ΚΤ καυτό πιπέρι (πιπέρι γαρίφαλων)

1/2 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

1 1/2 ΚΣ αλεύρι

Ψιλοκόβετε το κρέας για το περιτύλιγμα δύο φορές διαδοχικά στο μηχάνημα κοπής κιμά (πρώτα με το χονδρό και μετά με το λεπτό δίσκο με οπή 9) και το αναμειγνύετε με τα συστατικά. Ψιλοκόβετε αυτή τη μάζα επίσης δύο φορές με το μηχάνημα κοπής για κιμά. Αντικαθιστάτε το δίσκο με οπή 9 με το εξάρτημα Kubbe 13 (βλέπε Κεφάλαιο „Μοντάρισμα εξαρτήματος Kubbe“).

Σχηματίζετε τα περιτυλίγματα Kubbe με το εξάρτημα Kubbe 13 και ψύχετε.

Γέμιση:

Ψιλοκόβετε δύο φορές το κρέας με το μηχάνημα κοπής κιμά (πρώτα με το χονδρό και μετά με το λεπτό δίσκο με οπή 9). Τηγανίζετε ελαφρώς τα κρεμμύδια και αναμειγνύετε με το κρέας και τα υπόλοιπα συστατικά. Γεμίζετε τα περιτυλίγματα Kubbe με αυτό και αφήνετε να ψηθούν.

Εναλλακτικές λύσεις γέμισης:

250γρ. μπρόκολο στον ατμό

ή 250γρ. κολοκύθια στον ατμό

ή 250γρ. βρασμένο ρύζι

### Φρέσκο ψητό λουκάνικο

Συστατικά

300γρ. άπαχο βοδινό κρέας

500γρ. άπαχο χοιρινό κρέας

200γρ. μπέικον ωμοπλάτης

20γρ. αλάτι

1/2 ΚΣ λευκό, αλεσμένο πιπέρι

1 ΚΤ κύμινο

1/2 ΚΤ μοσχοκάρυδο

Περάστε το βοδινό, το χοιρινό και το μπέικον δύο φορές μέσα από το μηχάνημα κοπής κιμά.

Βάζετε τα αναμειγμένα καρυκεύματα όπως και το αλάτι και ανακατεύετε για 5 λεπτά.

Τοποθετείτε τη γέμιση για τα λουκάνικα για περ.

30 λεπτά στο ψυγείο. Βάλτε τη γέμιση για λουκάνικα

σύμφωνα με την οδηγία (βλέπε Κεφάλαιο

„Επεξεργασία λουκάνικων“) και φτιάχνετε λουκάνικα μήκους 25 εκ.

Το έτοιμο λουκάνικο μπορεί να καταναλωθεί την ίδια μέρα αφού του έχει ψηθεί καλά.

## Κουλουράκια

Συστατικά

125 γρ. βούτυρο

125 γρ. ζάχαρη

1 πακετάκι βανίλια

1 πρέζα αλάτι

1 Αυγό

1 ασπράδι

250 γρ. αλεύρι (τύπος 405)

1 ΚΤ μπεϊκιν πάουντερ

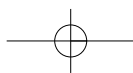
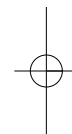
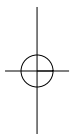
Ξύσμα μισού λεμονιού

Χτυπήστε το βούτυρο έως ότου γίνει αφρός. Προσθέτετε τη ζάχαρη, τη βανίλια, το ξύσμα λεμονιού και τα αυγά. Αναμειγνύετε το αλεύρι, το μπεϊκιν πάουντερ και το αλάτι και ανακατεύετε με ένα αντίστοιχο κουτάλι κάτω από τη ζύμη.

Αφήστε τη ζύμη να κάτσει μέσα στο ψυγείο για περ. 30 λεπτά. Στη συνέχεια περνάτε μέσω της μηχανής κοπής με το εξάρτημα για κουλουράκια ❶.

Τοποθετήστε τα κουλουράκια σε ένα ταψί στρωμένο με χαρτί ψησίματος.

Ψήστε τα κουλουράκια στον προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για περ. 10-15 λεπτά έως ότου ροδίσουν.





<b>INHALTSVERZEICHNIS</b>	<b>SEITE</b>
<b>1. Verwendungszweck</b>	<b>64</b>
<b>2. Technische Daten</b>	<b>64</b>
<b>3. Lieferumfang</b>	<b>64</b>
<b>4. Sicherheitshinweise</b>	<b>64</b>
<b>5. Zusammenbauen / Zerlegen</b>	<b>65</b>
a) Fleischwolf zusammenbauen .....	65
b) Wurst-Stopf-Aufsatz montieren .....	66
c) Kubbe-Aufsatz montieren .....	66
d) Spritzgebäck-Aufsatz montieren .....	66
<b>6. Bedienen</b>	<b>67</b>
a) Das Gerät bedienen .....	67
b) Fleisch verarbeiten .....	67
c) Wurst verarbeiten .....	68
d) Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz .....	68
e) Spritzgebäck herstellen .....	68
<b>7. Im Fehlerfall</b>	<b>69</b>
<b>8. Reinigen</b>	<b>69</b>
a) Motorblock reinigen .....	69
b) Zubehörteile reinigen .....	69
<b>9. Aufbewahren</b>	<b>70</b>
<b>10. Entsorgung</b>	<b>70</b>
<b>11. Garantie und Service</b>	<b>70</b>
<b>12. Importeur</b>	<b>71</b>
<b>13. Rezepte</b>	<b>71</b>

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

## FLEISCHWOLF KH 3462


### 1. Verwendungszweck

Dieses Gerät ist vorgesehen für das Verarbeiten von ausschließlich Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen im privaten Haushalt:

- Durchdrehen von frischem Fleisch,
- Herstellen von Wurst in Natur- oder Kunstdarm,
- Herstellung von Spritzgebäck

Das Gerät ist nicht vorgesehen für das Verarbeiten von gefrorenen oder anderweitig harten Lebensmitteln, z.B. Knochen oder Nüsse, und nicht in gewerblichen oder industriellen Bereichen.

### 2. Technische Daten

Spannung:	220-240 V / ~50 Hz
Leistungsaufnahme:	250 W
Schutzklasse:	II 
KB-Zeit:	15 Minuten

#### KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

### 3. Lieferumfang

- ① Spritzgebäck-Aufsatz mit Musterstreifen
- ② Stopfer
- ③ Einfüllschale
- ④ Motorblock
- ⑤ Fleischwolfvorsatz aus Metall
- ⑥ Transportschnecke
- ⑦ Feder
- ⑧ Kreuzmesser
- ⑨ grobe und feine Lochscheibe
- ⑩ Verschlussring
- ⑪ Wurst-Stopf-Aufsatz
- ⑫ Wurstscheibe
- ⑬ Kubbe-Aufsatz

### 4. Sicherheitshinweise

#### **Um Lebensgefahr durch elektrischen Schlag zu vermeiden:**

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Halten Sie es von heißen Bereichen fern und führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt werden kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzkabel oder Netzstecker sofort von autorisiertem Fachpersonal ersetzen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen, nicht im Freien.
- Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

#### **Warnung!**

Verwenden Sie das Gerät niemals für andere Zwecke, als hier beschrieben. Es besteht erhebliche Unfallgefahr, wenn Sie durch Fehlverwendung die Schutzvorrichtungen am Gerät außer Funktion setzen!

### **⚠ Um Unfall- und Verletzungsgefahr zu vermeiden:**

- Fassen Sie niemals in Öffnungen am Gerät. Führen Sie niemals irgendwelche Gegenstände dort hinein – mit Ausnahme der jeweils zum Aufsatz gehörenden Stopfer und den zu verarbeitenden Lebensmitteln. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen!
- Ziehen Sie erst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile aufstecken oder abnehmen.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es betriebsbereit ist. Ziehen Sie nach Gebrauch oder bei Arbeitsunterbrechungen stets den Stecker aus der Steckdose, um versehentliches Anlaufen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur die Original- Zubehörteile zu diesem Gerät.  
Andere Teile sind dafür möglicherweise nicht ausreichend sicher.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Betreiben Sie das Gerät nie im Leerzustand. Das kann das Gerät irreparabel beschädigen.

## **5. Zusammenbauen / Zerlegen**

**⚠ Achtung:** Sämtliche Zubehörteile sind mit einem dünnen Ölfilm versehen, um diese vor Korrosion zu schützen. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch daher sämtliche Teile sorgfältig, wie unter „8. Reinigen“ ausführlich beschrieben. Reiben Sie danach alle Metallteile mit etwas Speiseöl ein.

### **a) Fleischwolf zusammenbauen**

Klappen Sie die Ausklappseite aus - Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt.

- Setzen Sie die Transportschnecke **6** in den Fleischwolfvorsatz **5**.
- Stecken Sie die Feder **7** auf die Transportschnecke **6**.
- Setzen Sie dann das Kreuzmesser **8** so ein, dass die scharfe Seite von der Feder **7** weg zeigt.

### **⚠ Vorsicht:**

Das Kreuzmesser **8** ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!




### **⚠ Achtung:**

Das Gerät wird beschädigt, wenn das Kreuzmesser **8** anders herum eingesetzt wird!

- Wählen Sie die gewünschte Lochscheibe – Sie finden eine Auswahl in dem kleinen Fach am Gerät (Abb. **c**).

Hierzu drücken Sie auf das Symbol **III** an der Abdeckung. Die Abdeckung lässt sich nun öffnen. Entnehmen Sie die gewünschte Lochscheibe **9**.

- Legen Sie die Lochscheibe **9** so ein, dass die Einkerbung an der Lochscheibe **9** an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz **5** liegt.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring **10** handfest auf.

- Der fertig montierte Fleischwolfvorsatz ⑤ wird über einen Bajonett-Verschluss mit dem Motorblock ④ verbunden:
  - Stecken Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤ in den Motorblock ④, so dass der Pfeil am Einfüllschacht am Symbol  am Motorblock ④ liegt. Der Verriegelungsknopf drückt sich hinein. (Abb. A).
  - Drücken Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤ leicht hinein und drehen Sie dabei den Einfüllschacht am Fleischwolfvorsatz ⑤ in die Mittelposition (Abb. B), so dass der Pfeil am Einfüllschacht auf das Symbol  zeigt. Wenn der Fleischwolfvorsatz ⑤ einrastet, springt der Verriegelungsknopf heraus.
  - Setzen Sie zum Schluss die Einfüllschale ③ oben auf den Einfüllschacht.
  - Zum Abnehmen drücken Sie den Verriegelungsknopf und drehen den Einfüllschacht wieder nach rechts (Abb. A) . Danach können Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤ heraus ziehen.

### b) Wurst-Stopf-Aufsatz montieren

Klappen Sie die Ausklappseite aus - Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt.

- Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤, wie unter a) beschrieben, ab.
- Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤.

#### **Hinweis:**

Für den Wurst-Stopf-Aufsatz ⑪ wird das Kreuzmesser ⑧ mit der Feder ⑦ nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfaufsatz ⑤ heraus.

- Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- Nehmen Sie die Wurstscheibe ⑫ aus dem kleinen Fach (Abb. C) oben am Gerät.
- Legen Sie die Wurstscheibe ⑫ so ein, dass die Einkerbung an der Wurstscheibe ⑫ an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz ⑤ liegt.
- Setzen Sie dann den Wurst-Stopf-Aufsatz ⑪ vor die Wurstscheibe ⑫.

- Schrauben Sie den Verschlussring ⑩ handfest auf.
- Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤ wie unter a) beschrieben.

### c) Kubbe-Aufsatz montieren

Klappen Sie die Ausklappseite aus - Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt.

- Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤, wie unter a) beschrieben, ab.
- Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤.

#### **Hinweis:**

Für den Kubbe-Aufsatz ⑬ wird das Kreuzmesser ⑧ mit der Feder ⑦ nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfaufsatz ⑤ heraus.

- Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.
- Legen Sie die beiden Kunststoffteile des Kubbe-Aufsatzes ⑬ so ein, dass die Einkerbung am Kubbe-Aufsatz ⑬ an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz ⑤ liegt.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ⑩ wieder handfest auf.
- Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤ wie unter a) beschrieben.

### d) Spritzgebäck-Aufsatz montieren

Klappen Sie die Ausklappseite aus - Sie finden dort die Zusammenbau-Reihenfolge bildlich dargestellt.

- Nehmen Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤, wie unter a) beschrieben, ab.
- Nehmen Sie eventuelle Aufsätze ab und reinigen Sie den Fleischwolfvorsatz ⑤.

#### **Hinweis:**

Für den Spritzgebäck-Aufsatz ① wird das Kreuzmesser ⑧ mit der Feder ⑦ nicht benötigt! Nehmen Sie beides ggf. aus dem Fleischwolfaufsatz ⑤ heraus.

- Reiben Sie alle Metallteile mit Speiseöl ab.

- Ziehen Sie den Musterstreifen ❶ vorne vom Spritzgebäck-Aufsatz ❶ ab.
- Setzen Sie zuerst die Plastikscheibe, dann die Metallscheibe des Spritzgebäck-Aufsatzes ❶ in den Fleischwolfvorsatz ❺ (siehe Ausklappseite). Legen Sie den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ so ein, dass die Einkerbung am Spritzgebäck-Aufsatz ❶ an der Fixierung im Fleischwolfvorsatz ❺ liegt.
- Wenn alles richtig eingesetzt ist, schrauben Sie den Verschlussring ❿ handfest auf.
- Stecken Sie den Musterstreifen ❶ wieder vorne in den Spritzgebäck-Aufsatz ❶. Achten Sie darauf, dass der Griff am Musterstreifen ❶ vom Gerät weg zeigt. Ansonsten können Sie das Muster, welches sich direkt am Griff befindet, nicht einstellen.
- Montieren Sie den Fleischwolfvorsatz ❺ wie unter a) beschrieben.
- Zum Abnehmen müssen Sie erst wieder den Musterstreifen ❶ abziehen, bevor Sie den Verschlussring ❿ abdrehen und den Spritzgebäck-Aufsatz ❶ wieder herausnehmen können.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es absolut stabil steht und auf keinen Fall (z.B. durch Vibrationen oder Verfangen im Netzkabel) vom Tisch stürzen oder in die Nähe von offenem Wasser gelangen kann. Erschütterungen sind bei laufendem Betrieb unvermeidlich.

### ⚠ **Warnung:**

Greifen Sie nie nach einem angeschlossenen oder sogar laufenden Gerät, wenn es stürzen oder in Wasser geraten sollte – oder bei sonstigen Notfällen! Ziehen Sie im Notfall sofort den Netzstecker! Andernfalls besteht akute Verletzungs- und Lebensgefahr!

- Legen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllschale ❸ und stellen Sie ein Auffanggefäß vorne unter die Austrittsöffnung.
- Drücken Sie erst die Taste OFF, um sicher zu gehen, dass das Gerät noch ausgeschaltet ist. Ansonsten besteht die Gefahr, dass das Gerät unbeabsichtigt startet, wenn der Netzstecker in die Netzsteckdose gesteckt wird.
- Stecken Sie dann den Netzstecker in die Steckdose.
- Drücken Sie die Taste ON, um das Gerät einzuschalten.
- Drücken Sie die Lebensmittel ausschließlich mit dem runden Stopfer ❷ in den Einfüllschacht – nie mit den Fingern, Gabeln, Löffelstielen oder ähnlichem. Es besteht erhebliche Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

## 6. Bedienen

### ⚠ **Achtung:**

Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 15 Minuten im Dauerbetrieb. Lassen Sie das Gerät anschließend etwa 30 Minuten ausgeschaltet, um ein Überhitzen zu vermeiden.

### ⚠ **Achtung:**

Drücken Sie nie die Tasten ON oder REV bei Lauf richtungswechsel, solange der Motor des Gerätes nicht vollständig still steht. Der Motor kann beschädigt werden.

#### a) Das Gerät bedienen

Wenn Sie die gewünschten Aufsätze montiert haben:

### ⚠ **Achtung:**

Drücken Sie nie so fest, dass der Motor hörbar langsamer wird. Andernfalls kann das Gerät überlastet und beschädigt werden.

#### b) Fleisch verarbeiten

- Verwenden Sie nur Fleischstücke, die nicht größer als etwa 2 cm sind. Achten Sie darauf, dass das Fleisch keine Knochen oder Sehnen hat.

**⚠ Vorsicht:**

Hackfleisch ist sehr anfällig für Verkeimung. Achten Sie daher auf eine gute Hygiene, wenn Sie Fleisch verarbeiten.

- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Fleisch“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

**c) Wurst verarbeiten**

- Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie dieses zur Wurst verarbeiten.
- Für die Wurstfüllung fügen Sie dem Hackfleisch klein geschnittene Zwiebeln, Gewürze und weitere Zutaten nach Ihrem Rezept hinzu und kneten die Masse gut durch. Stellen Sie diese für 30 min. in den Kühlschrank vor dem weiteren Verarbeiten.
- Stülpen Sie den Wurstarm (Natur- oder Kunstarm) über den Wurst-Stopf-Aufsatz 11 und kneten Sie das andere Ende zu. Für je 1 kg Füllmasse können Sie etwa 1,60 m Wurstarm kalkulieren.

**Tipp:**

Legen Sie Naturdarm vorher etwa 3 Stunden in lauwarmes Wasser und wringen Sie diesen vor dem Aufstülpen aus. Naturdarm wird so wieder elastisch. Naturdärme bekommen Sie im Metzgerbedarfhandel in der Nähe von Schlachthöfen oder von Ihrem Metzger.

- Die Wurstfüllung wird durch den Wurst-Stopf-Aufsatz 11 in den Wurstarm gepresst. Wenn die gewünschte Länge erreicht ist, schalten Sie das Gerät aus, drücken die Wurst am Ende zusammen und drehen sie ein paar Mal um ihre Längsachse.

**Tipp:**

Wurst dehnt sich beim Kochen und Einfrieren aus. Überfüllen Sie diese daher nicht, die Wurst könnte sonst platzen.

- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Wurst“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

**d) Arbeiten mit dem Kubbe-Aufsatz**

Mit dem Kubbe-Aufsatz 13 können Sie aus den eingelegten Lebensmitteln hohle Röllchen aus Fleisch oder Gemüse formen lassen, die Sie nach Belieben füllen können.

- Drehen Sie das Fleisch erst zweimal durch den Fleischwolf, bevor Sie es durch den Kubbe-Aufsatz 13 pressen.
- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Kubbe-Aufsatz“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.

**e) Spritzgebäck herstellen**

Wenn Sie einen Spritzgebäck-Teig gemäß Ihrem Rezept vorbereitet und den Spritzgebäck-Aufsatz 1 montiert haben:

- Wenn Sie alle Hinweise zum Thema „Spritzgebäck“ gelesen haben, können Sie das Gerät nun einsetzen, wie unter 6.a) beschrieben.
- Legen Sie ein kleines Backblech mit Backpapier aus und stellen Sie es unter die Austrittsöffnung vorne am Gerät.
- Drücken Sie gleichmäßig Teig in den Fleischwolfvorsatz 5 – die Transportschnecke 6 drückt diesen dann durch das gewählte Motiv am Motivstreifen des Spritzgebäckaufsatzes 1.
- Wenn das Gebäck die gewünschte Länge erreicht hat, stoppen Sie das Gerät und brechen Sie den Teig an der Austrittsöffnung ab. Legen Sie das Gebäck auf das Backblech.

**⚠ Warnung:**

Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Motorblocks 4 – es befinden sich keinerlei Bedienelemente darin. Wird das Gehäuse geöffnet, so erlischt der Garantieanspruch. Bei geöffnetem Gehäuse besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

## 7. Im Fehlerfall

Wenn der Antrieb durch anstauende Lebensmittel blockiert ist:

- Drücken Sie die Taste OFF, um den Fleischwolf zu stoppen.
- Halten Sie die Taste REV gedrückt. Der Antrieb läuft nun rückwärts. Damit können Sie die Lebensmittel ein Stück rückwärts transportieren, um den Antrieb wieder freizubekommen.
- Ist der Antrieb frei, lassen Sie die Taste REV los.
- Drücken Sie die Taste ON, um den Fleischwolf zu starten.
- Wenn Sie den Antrieb damit nicht frei bekommen, reinigen Sie das Gerät, wie unter „8. Reinigen“ beschrieben.

Wenn der Motor plötzlich ausgeht, kann es sein, dass die interne Überlastungssicherung ausgelöst hat. Diese soll den Motor schützen.

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es ca. 30 min. abkühlen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Sollte dies ergebnislos sein, so warten Sie noch einmal weitere 15 min. .
- Wenn auch diese Frist ergebnislos verstrichen ist, deutet dies auf einen Defekt hin. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder Schäden an den Geräteteilen erkennbar sind:

- Schalten Sie das Gerät sofort aus, indem Sie die Taste OFF drücken!
- Wenn dies nicht gefahrlos möglich ist, ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie diese Schäden erst vom Kundendienst instandsetzen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.

## 8. Reinigen

### **Warnung:**

Ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Damit verhindern Sie Unfallgefahren durch unerwarteten versehentlichen Anlauf und elektrischen Schlag.

### a) Motorblock reinigen

- Reinigen Sie alle Außenflächen und das Netzkabel mit einem leicht angefeuchteten Spültuch. Trocknen Sie das Gerät gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.

### **Warnung:**

Tauchen Sie den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!  
Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag, wenn eingedrungene Feuchtigkeit an elektrische Leiter gelangt.

- Verwenden Sie keine Reinigungs-, Scheuer- oder Lösemittel. Diese können das Gerät beschädigen und Rückstände an den Lebensmitteln hinterlassen.

### b) Zubehörteile reinigen

#### **Hinweis:**

Reinigen Sie die Zubehörteile nicht in der Spülmaschine! Das führt zu Beschädigungen an den Zubehörteilen!

- Reinigen Sie die Zubehörteile, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, ...
  - nur von Hand, die Zubehörteile sind nicht spülmaschinenfest.
  - mit heißem Spülwasser und einem für Lebensmittel geeigneten Haushalts-Spülmittel.

**⚠ Vorsicht:**

Das Kreuzmesser ist sehr scharf! Verletzungsgefahr!

- Trocknen Sie alles gut ab, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.

**i Hinweis:**

Reiben Sie nach jeder Reinigung die Metallteile wieder mit Speiseöl ein.

**9. Aufbewahren**

- Schieben Sie das Netzkabel (ohne Netzstecker) in den Kabelschacht unter dem Geräteboden. So bleibt es geschützt vor Beschädigungen.
- Verstauen Sie die Lochscheiben ⑨ in dem kleinen Fach (Abb. ⑥) am Gerät.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.
- Reiben Sie die metallischen Aufsätze nach dem Abtrocknen dünn mit Speiseöl ein – wenn Sie das Gerät nicht sofort weiter benutzen. Damit erzielen Sie einen guten Schutz vor Korrosion.
- Bewahren Sie das Gerät so auf, dass es unerreichbar ist für Kinder und aufsichtsbedürftige Personen. Diese können mögliche Gefahren im Umgang mit elektrischen Geräten nicht immer richtig einschätzen.

**10. Entsorgung**

**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

**11. Garantie und Service**

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Diese Garantie gilt nur gegenüber dem Erstkäufer und ist nicht übertragbar.



**DE Schraven**  
**Service- und Dienstleistungs GmbH**

Gewerbering 14  
47623 Kevelaer, Germany  
Tel.: +49 (0) 180 5 008107  
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise  
aus dem Mobilfunknetz)  
Fax: +49 (0) 2832 3532  
e-mail: support.de@kompernass.com

**AT Kompernaß Service Österreich**

Rittenschober KG  
Gmundner Strasse 10  
A-4816 Gschwandt  
Tel.: +43 (0) 7612 6260516  
Fax: +43 (0) 7612 626056  
e-mail: support.at@kompernass.com

## 12. Importeur

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

## 13. Rezepte

### Leberkäse

Zutaten:  
750g Rinder - oder Kalbsleber  
150g Speck  
1 Zwiebel  
2 Brötchen  
Salz, Majoran  
ca. 150g Speck in Scheiben zum Auslegen

Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken.

Die Leber, den Speck, die Zwiebeln und die Brötchen durch den Fleischwolf drehen. Benutzen Sie hierfür die feine oder grobe Lochscheibe 9.

Die Gewürze hinzugeben und fein abschmecken.

Eine Kastenform ca. 20-25 cm mit den Speckseiten auslegen, die Lebermasse einfüllen und glatt streichen. Den Leberkäse bei 180 °C ca. 45-55 Minuten im Ofen backen, bis er eine schöne braune Kruste hat.

Der Leberkäse kann kalt oder warm gegessen werden.

## Kubbe

Zutaten für die Hülle

450g mageres Hammel-, Kalb- oder Rindfleisch  
150g Mehl  
1 TL Piment (Nelkenpfeffer)  
1 TL Muskatnuss  
1 Prise Chilipulver  
1 Prise Pfeffer

Zutaten für die Fleischfüllung

700g Hammelfleisch  
1 1/2 EL Olivenöl  
1 1/2 EL Zwiebeln feingehackt  
1/2 TL Piment (Nelkenpfeffer)  
1/2 TL Salz  
1 1/2 EL Mehl

Das Fleisch für die Hülle zweimal hintereinander im Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe 9) und mit den Zutaten vermengen. Diese Masse ebenfalls zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern. Lochscheibe 9 gegen den Kubbe-Aufsatz 13 wechseln (siehe Kapitel „Kubbe-Aufsatz montieren“).

Kubbe-Hüllen mit dem Kubbe-Aufsatz 13 formen und anfrieren.

Füllung:

Fleisch zweimal mit dem Fleischwolf zerkleinern (zuerst mit der groben und dann mit der feinen Lochscheibe 9). Zwiebeln anbraten und mit dem Fleisch und den restlichen Zutaten gut vermischen. Kubbe-Hüllen damit füllen und ausbraten.

Alternative Füllungen:

250g gedünsteten Brokkoli  
oder 250g gedünstete Zucchini  
oder 250g gekochten Reis

## Frische Rostbratwurst

Zutaten:

300g mageres Rindfleisch  
500g mageres Schweinefleisch  
200g Schulterspeck  
20g Salz  
1/2 Esslöffel weißer, gemahlener Pfeffer  
1 Teelöffel Kümmel  
1/2 Teelöffel Muskatnuss

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck zweimal durch den Fleischwolf drehen.

Gemischte Gewürze sowie Salz zugeben und 5 Minuten durchkneten.

Wurstfüllung für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Wurstfüllung nach Anleitung abfüllen (siehe Kapitel „Wurst verarbeiten“) und Würstchen von 25 cm Länge abdrehen.

Die fertige Rostbratwurst am gleichen Tag gut durchgebraten verzehren.

## Spritzgebäck

Zutaten:

125g Butter

125g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz

1 Ei

1 Eiweiß

250g Mehl (Typ 405)

1 Teelöffel Backpulver

abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Die Butter schaumig schlagen. Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben. Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.

Den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann durch den Fleischwolf mit Spritzgebäck-Aufsatz ❶ drehen.

Das Spritzgebäck auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10-15 Minuten goldgelb backen.